DIGITAL EDITION

Settembre 2019 · anno XXXIII · n. 272

Italia a Tavola









Il mondo dell'accoglienza si prepara a nuove sfide A Host strumenti e strategie per affrontarle









RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

·Dolci Tentazioni·

Per il tuo ristorante



fornodasolo.it

il direttore

Alberto Lupini



I Beni culturali si riprendono la "T"

Al nuovo Governo Conte - primo caso nella storia della Repubblica in cui un presidente resta a Palazzo Chigi guidando prima un governo di destra e poi uno di sinistra - non possiamo che augurare che agisca per il meglio nell'interesse di tutti gli italiani. Il programma sembra assolutamente in linea con quello che chiede la maggioranza dei cittadini, mentre l'obiettivo di una maggiore collaborazione a livello europeo (dopo mesi di polemiche e di ventilate uscite dall'euro) non può che soddisfare tutto il mondo delle imprese.

Resta da capire cosa succederà dopo i primi cento giorni, dedicati a bloccare l'aumento dell'Iva e a rimettere in ordine i conti. Partiranno gli investimenti in infrastrutture per rendere più efficiente il sistema Paese e riavviare l'economia? Si ridurrà il livello di tassazione e si combatterà sul serio l'evasione fiscale? Partirà una fase di sviluppo virtuoso basata su politiche verdi e di innovazione in campo energetico? Saranno riformati il sistema scolastico, la giustizia e la pubblica amministrazione? Di carne al fuoco la nuova maggioranza giallo-rossa ne ha messa tanta. Forse anche troppa. Ma sembra tutta di qualità. Salvo forse qualche decisione che non convince del tutto. Il salario minimo sembra ad esempio una forzatura rispetto alla contrattazione fra le parti sociali, mentre non c'è alcun accenno rispetto a 3 punti negativi del primo Governo Conte: quota 100, che ha fatto saltare gli equilibri dell'Inps; il reddito di cittadinanza, che incoraggia il lavoro nero e un atteggiamento passivo rispetto al lavoro; l'abolizione dei voucher che sta creando sempre più danni alle imprese della filiera agricola, ai pubblici esercizi e agli hotel. E ciò mentre il comparto del turismo in generale ha urgente bisogno di interventi decisi per non perdere il treno rispetto alle nuove regole che si stanno definendo a livello internazionale.

E che dire dei nuovi cambiamenti per il ministero del Turismo? Se si può comprendere la volontà di Dario Franceschini di riprendere questa delega che nel precedente Governo era stata accorpata nel ministero delle Politiche agricole (una delle poche cose buone dei giallo-verdi), temiamo che questo nuovo trasferimento possa congelarne per un po' le attività. Era già successo a Centinaio di restare bloccato per mesi in attesa del passaggio di funzionari e dirigenti. Ora si potrebbe ripetere quel balletto, con l'aggravante che il ministero dei Beni culturali non ha le risorse che poteva mettere in campo quello delle Politiche agricole. E tutto ciò senza considerare che oggi non ci si può occupare di motivazioni e flussi turistici esulando da quelli interessati a cibo, vino, territori e alle loro tradizioni e culture enogastronomiche. I trend in questa prospettiva sono più che chiari e attendiamo senza pregiudizi che Franceschini chiarisca i suoi progetti. Per ora i Beni culturali si sono ripresi la "T" (Mibact), speriamo che a brevissimo ci siano anche i fatti.

Ci auguriamo che il Governo Conte "bis" raggiunga gli obiettivi che ha dichiarato. Il neo Ministro Franceschini ha ripreso la delega al Turismo, ma ricordiamo che è un settore che non può prescindere dall'enogastronomia

Per i tuoi commenti cerca il codice 62606 su www.italiaatavola.net

In copertina



Per tenere alto il livello qualitativo dell'accoglienza italiana, gli operatori hanno bisogno di strumenti sempre più all'avanguardia e strategie sempre più competitive ed attuali. L'appuntamento da non perdere è la fiera Host, "dove l'ospitalità incontra il business" (18-22 ottobre)

Sommario

IaT

Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)















Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.
Questo simbolo indica che c'è un video



L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856
Alta Cucina



Ricetta di
Fabio Potenzano

IL ROSSO TRICOLORE
Ogni creazione ha un storia da raccontare: celebra nelle tue ricette la **passione italiana al 100%.** Con **La Rustica di Cirio Alta Cucina** hai tra le mani una vera eccellenza gastronomica, che assicura un'ottima resa anche nelle cotture veloci e che esalta la tradizione nel piatto. **Un colore che è tutto un Paese.**

cirioaltacucina.it



Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

La cucina italiana non è un circo!

Fico Eataly World di Bologna è in crisi. I bilanci economici non brillanti mettono in evidenza le problematiche di questa "Disneyland al ragù". Il parco del cibo è il più grande del mondo nel suo genere, si estende su ben 10 ettari e racchiude la meraviglia della biodiversità agroalimentare del nostro Paese. In un unico luogo è possibile conoscere la cultura, le tradizioni e i mestieri che fanno del cibo italiano il più rinomato al mondo. Fico Eataly World si propone anche come palestra di educazione sensoriale al cibo e alla biodiversità, dove le nostre meraviglie eno-culinarie sono presentate e narrate dalla terra fino al piatto o al bicchiere.

La società finanziaria fondata ad hoc, di proprietà della famiglia Farinetti, sperava in breve tempo di ammortizzare parte dei debiti e ripercorrere i primi successi delle aperture della catena dei negozi a marchio Eataly. Prospettava inoltre il veloce ingresso in borsa delle sue società, ma con gli attuali bilanci l'approdo a Piazza Affari è abbastanza difficile. Si prospetta solo l'intervento di un certo Jack Ma del colosso dell'e-commerce Alibaba oppure un fondo immobiliare, sempre cinese, che ne garantirebbe orizzonti più rosei. Altra ed ennesima nostra azienda in mano a società straniere...

Tutto ciò mi rammarica e mi addolora, sia come italiano che come cuoco. La Federazione italiana cuochi, che rappresento, come sempre non entra nel merito delle questioni gestionali delle aziende e delle loro politiche. Ciò che preoccupa è che sono a rischio posti di lavoro di tante persone e sane aziende dell'enogastronomia che hanno investito in quel luogo simile ad una Mecca. La struttura è bella, così come gli intenti, ma io sono convinto che i cultori del buon cibo e delle nostre tradizioni vadano in quei luoghi dove si respira e dove nasce il prodotto godendone appieno l'espressività culinaria e non in un padiglione fieristico.

> Dal punto di vista di noi cuochi, gli intenti e lo scopo del progetto realizzato da Oscar Farinetti sono pregevoli. Se solo non fosse una realtà impostata come attrattiva commerciale, a mo' di circo



Mi rivolgo a lei signor Oscar Farinetti. Con tutto il rispetto verso la sua persona e la sua indiscussa genialità imprenditoriale, voglio esternarle un mio pensiero. La cultura enogastronomica italiana è frutto di sapienti intuizioni, di duro e sodo lavoro dei nostri predecessori e di una grandissima biodiversità unica al mondo, e aggiungo - sarà d'accordo con me - anche frutto dell'opera di noi cuochi. Tutta questa nostra "risorsa" invidiata dal mondo intero va coscientemente e meritatamente rispettata e non tramutata in attrattiva da baraccone o fenomeno da circo. Spero non me ne voglia... Un augurio di buon lavoro a tutti.

Per i tuoi commenti cerca il codice 62358 su www.italiaatavola.net



Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia



La cucina che fa stare bene



Non bisogna mai sottovalutare l'importanza dell'alimentazione. Ecco perché Euro-Toques fa cultura alimentare, nelle scuole, nei corsi di formazione, nel lavoro di ogni giorno

Prima Chiara Nasti, che non beve acqua da due anni preferendo Coca Cola e simili, al pronto soccorso per forti dolori di stomaco; poi il ragazzo inglese di 17 anni che perde la vista a causa di un'alimentazione tutta incentrata sul junk food: salsiccia, patatine fritte e prosciutto. Sono solo due esempi, ma i casi sono molti di più: giovani e adulti che non seguono un'alimentazione corretta e ne subiscono, chi prima chi dopo, le conseguenze.

Questo è un tema che Euro-Toques sente vicino e ha fatto suo, negli anni, con diverse iniziative. Mi riferisco, prima di tutto, alle campagne organizzate in collaborazione con le scuole al fine di sensibilizzare i giovani sulle loro scelte a tavola, stessa funzione la ricoprono i corsi di aggiornamento per cuochi e operatori del settore. Al centro la Dieta mediterranea: frutta e verdura in quantità, un apporto controllato di pesce, riso e pasta e poca carne rossa.

Questa "propaganda" Euro-Toques la porta avanti perché parte integrante dei valori associativi. Fin dalla nostra fondazione, per volontà di Gualtieri Marchesi, promuoviamo infatti le cucine regionali che insieme compongono la grande tradizione italiana in cucina; noi soci siamo tutti accomunati da valori come il rispetto delle tipicità dei territori, la scelta della qualità e la lotta allo spreco alimentare.

Tutto questo, insieme, crea lo spirito di un'associazione convinta che la cucina non sia solo un mestiere o un'occasione per farsi un nome. La cucina per come la intendiamo noi è trasmettere tradizioni, sapori e territori, insegnare alle vecchie e soprattutto alle nuove generazioni la ricchezza che abbiamo in Italia, una ricchezza che, con la giusta conoscenza, ci fa stare bene.

Per i tuoi commenti cerca il codice 62622 su www.italiaatavola.net

Marco Reitano

Presidente Noi di Sala

Il cliente può perdonare tutto Ma non l'attesa



Sono tanti i motivi per cui un tavolo viene servito in ritardo rispetto ai normali tempi d'attesa. L'importante è comunicarne i motivi, far sentire il cliente sempre considerato e non abbandonato a se stesso

Stabilire quali siano i fattori chiave che determinano il successo di un ristorante è un'incognita che ossessiona tutti gli operatori. Si incappa spesso in quella che è una disperata e affannosa ricerca della giusta quadratura tra gestione, offerta enogastronomica e riscontro di pubblico. Nelle startup ad esempio, partire "col piede giusto" è fondamentale ma i fattori in gioco sono così tanti che spesso si distoglie l'attenzione, si perde il focus di quello che è il nostro obiettivo: la soddisfazione del cliente. Ci si preoccupa molto di rifinire il piatto alla perfezione, o di decorare il cocktail con il massimo della scenografia, ma il cliente aspetta. Eh già, lui aspetta.

Aspetta a causa di una organizzazione sala/cucina non rodata, per via di incomprensioni e mancanza di esperienza nello staff. L'esperienza nel mestiere, la perfetta conoscenza delle aspettative del cliente, sono alla base del nostro successo. L'esperienza sul lavoro, ma anche quella personale (frequentare gli altri ristoranti dovrebbe essere una costante di training per tutti gli operatori), ci ricorda una regola fondamentale: il cliente non ama aspettare. Adottare il giusto atteggiamento in questa direzione è fondamentale per tutto lo staff.

Il cliente perdona una sbavatura sul piatto o un cubetto di ghiaccio di troppo nel drink, ma non perdona l'attesa. D'altronde, dal momento in cui mi siedo, ho di certo fame e quasi sicuramente sete. Una volta che scelgo i miei piatti non ho più responsabilità, ogni minuto di preparazione in eccesso sarà percepito come imperdonabile ritardo e "addebitato" all'impresa. Dal momento in cui ordino un caffè, ad esempio, non c'è motivo di attendere più di 2 minuti, è un'operazione semplice e veloce, il ritardo non è giustificato.

Il servizio è interazione col cliente, altrimenti potremmo farci facilmente sostituire da robot-camerieri. Riempiamo i tempi del ritardo: col sorriso, con una chiacchiera, con un drink o un piatto extra. Qualora l'attesa si protragga (ma sarebbe meglio di no...), comunichiamo sempre con chiarezza, e motivandoli, gli eventuali motivi del ritardo. Il cliente non sarà soddisfatto al 100% ma almeno si sentirà considerato, rispettato. Ricordiamoci sempre che il suo consenso è il pilastro del nostro successo: quando è seduto alla nostra tavola, non abbandoniamolo mai!

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 62414 su www.italiaatavola.net



Giacomo Rubini

Vicepresidente vicario Amira



Maître d'hotel, una professione insostituibile e al passo con i tempi

Perché parlare ancora una volta di questo argomento, già più volte affrontato? Perché è assolutamente necessario, soprattutto in questi tempi di crisi imperante in cui si sente la necessità assoluta di qualità, ribadire e perseverare nel diffondere l'importanza di questa professione, spesso ancora purtroppo dimenticata o a torto considerata un complemento rispetto a quella dello chef de cuisine, che ha goduto sinora di una particolare e sempre più ampia esposizione mediatica sulla scena della ristorazione.

> È un dovere morale per un maître d'hotel valorizzare l'importanza del suo ruolo professionale. È dotato di numerose caratteristiche e abilità, che vanno considerate un vero e proprio patrimonio da difendere

Ma signori, vogliamo mettere la classe, lo stile, sia nella persona che nei modi, l'eleganza e il savoir-faire di un maître d'hotel? È lui il professionista che, operando nei migliori ristoranti e alberghi di tutto il mondo, ha alla base del suo lavoro il difficile e impegnativo ma anche appassionante compito dell'accoglienza dell'ospite. Deve essere quindi prima di tutto uno "psicologo", per poter capire il tipo di cliente che ha davanti e saperlo soddisfare al meglio. Deve conoscere le principali lingue estere per poter comunicare, ma deve saperci abbinare doti di estrema cortesia e di grande signorilità di comportamento verso tutti.

Oltre a questo, naturalmente, collabora con lo chef de cuisine e il food & beverage manager (figura che spesso egli stesso ricopre) nella scelta e nella stesura dei menu giornalieri, sia per i singoli clienti che per i gruppi, operando purtroppo sempre più spesso con brigate di sala ridotte all'osso rispetto a quelle di una volta, per una politica sempre più imperante di riduzione dei costi, a volte necessaria, ma che va sicuramente a discapito della qualità. Il maître d'hotel deve essere quindi sempre al passo con i tempi, sapersi adeguare, mantenendo però intatte quelle che sono le sue caratteristiche, riuscendo a motivare e incentivare il personale che ha a disposizione.

A lui si addicono anche buone conoscenze dei vari sistemi di alimentazione (sono sempre più numerosi i clienti con patologie alimentari come la celiachia), nonché i gusti e le esigenze della clientela di varie nazionalità. Deve avere una buona preparazione gastronomica sulla



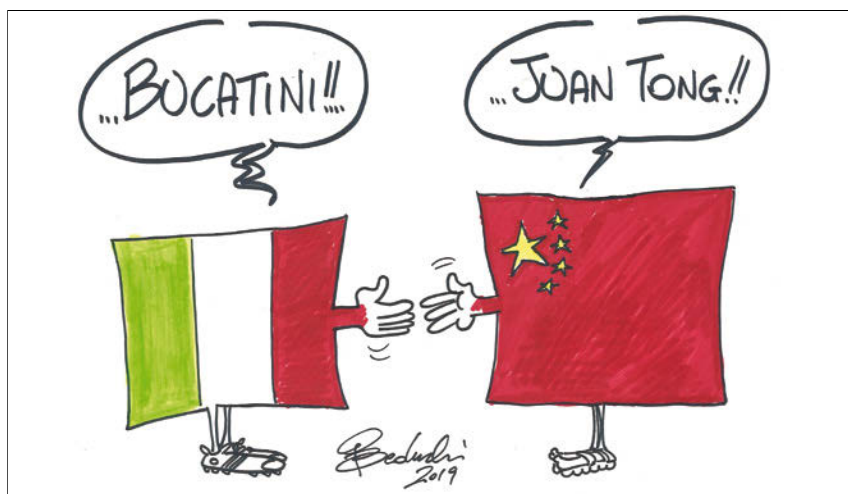
confezione dei piatti della cucina classica, internazionale, regionale, dietetica, ecc., assommando a queste discrete nozioni di enologia (spesso il maître è anche sommelier, nonché idrosommelier) che completano adeguatamente la sua preparazione professionale.

Fiore all'occhiello delle sue competenze, inoltre, è l'arte del flambage, la destrezza nel trancio e taglio delle carni, la sezionatura della frutta, la deliscatura dei pesci... tutte competenze che egli deve saper esercitare davanti al cliente, da stupire e coinvolgere a livello scenico.

Per i tuoi commenti cerca il codice 62368 su www.italiaatavola.net

Alessandro D'Andrea
Presidente Associazione direttori d'albergo

Turismo cinese in crescita
L'Italia è pronta ad accoglierlo?



Quella appena trascorsa è stata un'estate molto calda, in molti sensi. L'andamento delle presenze, fluttuante, ci ha visti costantemente impegnati nel nostro lavoro; le temperature hanno raggiunto livelli da record; e certo, la serenità delle nostre vacanze è stata turbata dalle vicende politiche della crisi di governo. Abbiamo però la fortuna di lavorare in un settore che non si ferma e non può fermarsi mai, dunque attendiamo gli sviluppi guardando avanti: ad esempio, a metà luglio è stato presentato il piano triennale Enit, che insieme alla designazione di Milano e Cortina come sedi delle Olimpiadi invernali 2026 ci ha spinto verso nuove prospettive di un futuro turistico con ambiziosi obiettivi; ma, ancora più vicino, il 2020 che sta per arrivare sarà l'Anno del Turismo e della Cultura fra Italia e Cina.

> Il già enorme potenziale economico del mercato cinese è in costante crescita e una sempre maggiore fetta del comparto turistico italiano può trarne giovamento. Sempre che riesca ad aggiornarsi

Molti di noi già da tempo lavorano con il mercato cinese: siamo fra le mete preferite in Europa (nel 2018 l'Italia è stata il secondo Paese europeo più visitato dai cinesi dopo la Francia) e negli ultimi dieci anni la media dei turisti cinesi nel nostro Paese è cresciuta ben del 17% l'anno.

Nulla possiamo, certo, per semplificare la richiesta del visto, ma per cominciare: la nostra attività ha già un sito in cinese? È ricercabile da un potenziale cliente cinese, ed è mobile-friendly? Il turista cinese utilizza prevalentemente lo smartphone per effettuare prenotazioni e transazioni bancarie. Senza contare che i social sono diversi da quelli occidentali.

Fondamentale anche promuovere il miglioramento degli standard di accoglienza specifici tenendo a mente le esigenze dei turisti cinesi, a volte molto diverse dalle nostre anche nei piccoli gesti. Se nel nostro staff c'è qualcuno che parla la loro lingua e conosce la loro cultura bene, altrimenti bisogna prevedere almeno un corso base. Dobbiamo ricordare che il turista cinese non va nei locali dove non è possibile pagare con la carta di credito, nello specifico Unionpay. E per lo shopping (di lusso) è bene avere uno o più personal shopper che parlino la lingua (così come le guide, tanto turistiche quanto enogastronomiche). L'Unwto stima che nel 2020 i cinesi dotati di passaporto saranno 250 milioni, facendo della Cina il primo Paese per numero di turisti al mondo. Se non siamo ancora pronti, mettiamoci subito al lavoro.

Per i tuoi commenti cerca il codice 62583 su www.italiaatavola.net

Ezio Indiani
Presidente European Hotel Managers Association

Ogni progetto di successo inizia dal "planning"

Un buon piano aiuta enormemente tutte le persone che ne fanno parte del piano a lavorare nella giusta direzione e permette di utilizzare al meglio le risorse a disposizione senza sprechi di tempo, ottenendo risultati positivi più rapidamente. Un buon piano aiuta a capire anzitempo i problemi e quindi anticipandoli si possono mettere in atto tempestivamente azioni correttive. Un buon piano ci permette di lavorare efficacemente anche su altri fronti sapendo che il progetto pianificato marcia nella giusta direzione.

La maggior parte dei progetti di successo iniziano con una pianificazione ottimale. Sapere che cosa si vuole ottenere, quali sono gli obiettivi, che tempistica è necessaria, di quali risorse ho bisogno. Quali sono le risorse che controllo io? Quali arrivano da terzi? Bisogna disegnare il piano di intervento dalla A alla Z. Ed è importante che il piano sia scritto nei minimi dettagli perché è facilissimo in corso d'opera dimenticare qualche passaggio, e questo potrebbe compromettere il risultato finale.

La pianificazione è la capacità di portare il futuro nel presente al fine di poter agire subito sulle cose da fare. In azienda nulla funziona meglio di un buon piano di lavoro pensato e messo in atto giorno dopo giorno

Per i tuoi commenti cerca il codice 62533 su www.italiaatavola.net

Occorre conoscere i componenti del proprio team ai quali delegare o assegnare i vari compiti. Ogni persona è diversa, con caratteristiche diverse, e si deve essere in grado di valorizzarne al massimo le potenzialità.

Può essere utile usare un organigramma "flow chart" per delineare tutti gli interventi o i lavori necessari, e presentarlo al team. Il documento va utilizzato come guida per tutta la durata del progetto. Fissare gli obiettivi e i criteri di misurazione del successo è essenziale per mantenere il focus costante sul budget a disposizione e sulle date di consegna.

Per concludere, voglio citare una frase del generale e poi presidente degli Stati Uniti Dwight D. Eisenhower: «In preparazione di una battaglia i piani sono inutili, ma la pianificazione è indispensabile».





Ernesto Molteni

Presidente ABI Professional



Grappa, un mondo di opportunità per il bere miscelato

Noi di Abi Professional abbiamo realizzato con Anag un importante appuntamento a Milano durante la festa per i 40 anni dell'associazione e siamo sempre presenti durante l'importante evento Douja d'Or di Asti dove viene premiato tutti gli anni l'Alambicco d'oro. Quest'anno l'evento è stato organizzato dal nostro bravo ed esperto consigliere nazionale Carmine Lamorte, che con l'aiuto di barman professionisti ha proposto alcuni cocktail elaborati con le migliori acqueviti create dai nostri Master distiller.

Stiamo cercando di far capire ai consumatori che è possibile miscelare con la grappa oggi, anzi dovremmo stimolare di più i nostri professionisti ad utilizzare questo tipico prodotto italiano per valorizzarlo al meglio.

Nei decenni passati la grappa era relegata a mero digestivo e i barman evitavano di miscelarla per il semplice motivo che all'epoca aveva una forte personalità e un gusto tale che "uccideva il cocktail", cioè sapeva solo di grappa. Siccome la legge della miscelazione prevede che si crei un equilibrio gustativo tra diversi prodotti per dare vita ad un nuovo gusto, non era certo un prodotto facile da utilizzare. Ora che i nostri distillatori hanno migliorato e fatto evolvere il profilo organolettico della grappa e in alcuni casi creato dei prodotti di grande pregio utilizzando anche il legno delle botti per ottenere dei prodotti straordinari, questo tipico distillato italiano è indicato per la miscelazione perché è diventato più morbido, più profumato, meno invadente, più equilibrato.

Da tempo stiamo collaborando con l'Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti per dare una corretta visione di un prodotto unico e soprattutto italiano come la grappa

Inoltre per esperienza professionale, visto che lavoro abitualmente con molti turisti, ho notato una forte richiesta di grappa soprattutto da parte dei nordeuropei, ma anche di americani e russi. Rimbocchiamoci le maniche quindi e proponiamola anche in versione miscelata, visto che oggi la mixology va di moda in tutto il mondo.

Cocktail facili con la grappa? Per quanto riguarda la miscelazione la grappa predilige essere miscelata con liquori ad alta intensità di gusto come quelli alla menta, al caffè, all'apricot, all'amaretto, alle erbe, come il Genepy e la Chartreuse, ma ben accetta anche l'accompagnamento con liquori alla frutta delicati e profumati. Si combina bene con tutti i prodotti provenienti dall'uva, quindi i vinosi, in particolar modo i vermouth e i liquorosi; si sposa bene con la frutta fresca, in particolar modo con gli agrumi (soprattutto il limone). Si comporta bene anche con tutti gli sciroppi alla frutta e alle spezie. Un matrimonio speciale è quello con il tartufo. Senza contare che con le nuove tecniche di bar chef o mixology si può dar vita a particolari texture o abbinamenti con prodotti del tutto originali. Insomma non è così difficile creare un cocktail con la grappa, è sufficiente una buona sensibilità di gusto per trovare un buon mix equilibrato.



Per i tuoi commenti cerca il codice 62571 su www.italiaatavola.net

Il mondo dell'accoglienza si prepara a nuove sfide

A Host strumenti e strategie per affrontarle



Host 2019 – informazioni utili

- **Quando:** dal 18 al 22 ottobre
- **Orari:** dalle 9.30 alle 18.30
- **Dove:** Fiera Milano
  Strada Statale del Sempione 28
  20017 Rho (Mi)
- **Info:** host.fieramilano.it

Dalla “terza onda” del caffè alla ristorazione che si fa sempre più esperienziale, dalla ricerca di sostenibilità in arredi e format alla voglia di “green” da parte dei consumatori. Sono numerosi e in costante evoluzione i trend dell’universo Horeca. Inevitabilmente gli operatori si trovano ogni giorno a dover fare i conti con sempre nuove sfide per restare al passo coi tempi, cercando di non rimanere indietro rispetto ai competitor.

Negli ultimi anni è apparso sempre più evidente come il turismo in Italia sia una delle leve di maggiore peso nell’economia nazionale. È pur vero che i primi dati sull’estate appena trascorsa mostrano una flessione delle presenze sulle nostre spiagge, a causa principalmente del meteo sfavorevole, ma si è registrata una crescita nelle mete culturali e nelle città d’arte. Quel che conta è che il turismo nel nostro Paese continua ad avere un grandissimo potenziale e una forte attrattiva verso una platea tanto nazionale quanto estera.

Per non tradire le aspettative e tenere alto il livello qualitativo dell’accoglienza, però, gli operatori del comparto hanno bisogno di strumenti sempre più all’avanguardia e strategie sempre più competitive ed attuali. A dispetto di tutte le difficoltà che possono incontrare, ad esempio dal punto di vista burocratico e delle normative da rispettare (che oltretutto non sono le stesse per i vari Home restaurant o Airbnb…), chi gestisce strutture ricettive è chiamato a restare costantemente aggiornato. Per raggiungere questo obiettivo, l’appuntamento da non perdere è senza dubbio Host, “dove l’ospitalità incontra il business”, come recita il claim della fiera.

L’evento biennale, giunto alla 41ª edizione, si svolgerà quest’anno dal 18 al 22 ottobre nei padiglioni di FieraMilano. Nel mondo dell’ospitalità è ormai diventato un vero e proprio sinonimo di innovazione e di “fucina” di tendenze, oltre che il luogo ideale per incontrare le più importanti realtà del settore, nazionali e internazionali. Ristorazione, pasta, pizza, gelato, caffè, bar, arredo e bakery: tutto in un’unica manifestazione. Le parole che, ai cinque angoli del pianeta, celebrano il successo del Made in Italy si ritroveranno “sotto lo stesso tetto”.



A poche settimane dall’inaugurazione, sono quasi 2mila le aziende che hanno confermato la loro partecipazione (+8% rispetto al 2017), di cui 1.127 italiane (+7%) e 785 straniere (+10%), queste ultime in rappresentanza di 54 Paesi. Tra le new-entry ci sono nazioni come Albania, Argentina, Colombia, Iran, Lettonia, Libano. Guar-





dando ai dati degli espositori e alla suddivisione per macrosettori, poi, si scopre che la ristorazione professionale, insieme a pane/pizza/pasta, rimane l'ambito più rappresentato (43,94%), seguito da caffè/tè/vending/gelato/pasticceria (37%) e dall'arredo/tavola (19,1%).

Ma quello che visitatori e professionisti troveranno durante i cinque giorni della manifestazione, sarà anche una vera e propria "cucina" globale, dove un fitto menu di esibizioni e showcooking, campionati e percorsi del gusto, tavole rotonde e sfide tra maestri pasticceri, chef stellati, baristas e designer, si accompagnerà al più grande osservatorio del settore in fatto di novità e trend, approfonditi anche nei loro aspetti più glamour.

Come in ogni edizione, le mille declinazioni dell'universo dell'ospitalità professionale trovano a Host il place-to-be dove fermarsi e diventare vere e proprie tendenze globali. Qualche esempio? Il caffè, che abbandonata la monocoltura dell'espresso, è sempre più pronto a "catturare" nuovi clienti all'insegna di qualità e sperimentazioni. Oppure la moda, ormai entrata in sala, in albergo e in cucina con collezioni trendy e funzionali. Per non parlare di come il design sia divenuto un prezioso

Hotel 2019 a Bolzano all'insegna della sostenibilità

Un altro appuntamento da segnare in agenda sempre per il mese di ottobre è la 43ª edizione di Hotel, dal 14 al 17 ottobre a Fiera Bolzano, la fiera specializzata nei settori dell'hotellerie e della ristorazione, che quest'anno sarà dedicata in particolare all'ambiente e al turismo sostenibile. Pur non avendo un respiro internazionale come Host, Hotel rimane un punto di riferimento nel panorama fieristico nazionale, un importante luogo d'incontro b2b per tutti gli operatori e gestori di strutture ricettive.

Quello del turismo sostenibile è un settore sempre più conosciuto e percepito, il cui appeal risulta in crescita sia tra gli italiani che tra gli stranieri. Dal rapporto "Gli italiani, il turismo sostenibile e l'eco-turismo", presentato nella scorsa edizione di Hotel, è emerso che l'argomento è ormai noto per circa il 78% degli italiani. Ma la cosa ben più rilevante è che se solo 7 anni fa era appena un 7% a orientarsi verso questo tipo di vacanza, che per definizione "rispetta l'ambiente e cerca di ridurre il consumo energetico e di risorse del territorio", nel 2018 a praticarlo è stato un turista su 5, pari al 20%.

Hotel 2019 – informazioni utili

- **Quando:** dal 14 al 17 ottobre
- **Orari:** dal 14 al 16 ottobre dalle 9.30 alle 18.00
  17 ottobre dalle 9.30 alle 17.00
- **Dove:** Fiera Bolzano
  Piazza Fiera 1 – 39100 Bolzano
- **Info:** fierabolzano.it/hotel



elemento di contaminazione con il mondo della pasticceria e della ristorazione, capace di influenzare sia la preparazione dei piatti che i materiali della tavola. O, infine, di come la sostenibilità e l'approccio "green" siano diventati la chiave per reinterpretare non solo il food (persino il dessert), ma anche il format e gli arredi dei locali, grazie a soluzioni su misura. cod 61783

Percentuale che aumenta di ulteriori dieci punti nei Paesi di area tedesca (Germania e Austria).
Nel Belpaese ad attrarre sono principalmente arte, storia, cultura, gastronomia, eventi (68%), bellezze naturali e paesaggi (61%), ossia quei fattori "forti" che hanno consolidato l'Italia turistica. Ma la domanda di vacanze a contatto con la natura, la richiesta e il consumo di cibo biologico, le escursioni in bicicletta e il trekking sono destinati a far crescere nei prossimi dieci anni la sensibilità per il turismo sostenibile e l'ecoturismo per il 63% degli italiani.
Accanto a Hotel, in contemporanea, il 14 e 15 ottobre, torna per la 16ª edizione Autochtona, il consueto e atteso appuntamento annuale con i vini autoctoni italiani di eccellenza. cod 61618



Alcune anticipazioni di Host 2019

Di seguito l'elenco dei servizi pubblicati su questo numero di Italia a Tavola relativi ad alcune delle proposte più interessanti che si potranno scoprire in fiera:

FUORIMENU

La cucina multiculturale di Ritu Dalmia e Viviana Varese



Se volessimo descrivere **Spica**, una delle ultime aperture milanesi, potremmo **paragonarlo ad un atlante, grazie al quale è possibile viaggiare per il mondo** senza prendere biglietti aerei e preparare la valigia. Parliamo nello specifico di un **vero e proprio atlante di sapori, che vuole portare in tavola le cucine di tutto il mondo**



di Nadia Afragola

Siamo a Milano, e probabilmente un simile format non avrebbe avuto senso in nessuna altra città italiana, perché è dell'internazionalità che ha bisogno per alimentarsi, oltre alla convivialità e a quel divertimento che la tavola solo quando sa di casa è in grado di regalare. Spica è il secondo locale di **Ritu Dalmia** e dell'imprenditore Analjit Singh nella città meneghina dopo Cittamani. Nasce dalla passione della chef Dalmia per le cucine del mondo, condivisa con **Viviana Varese**, amica e collega. Ma non chiamatelo "concept", è riduttivo a sentire le due padrone di casa. Per loro è più una questione di cuore, di passione gastronomica che rappresenta i valori dei moderni cittadini del mondo: la crescita attraverso il viaggio, la scoperta, la condivisione.

Quattro macro-aree geografiche (Sudest Asiatico, Sub-continente Indiano, Europa, Americhe) costituiscono l'atlante da cui ha inizio il viaggio. Per ogni zona hanno, insieme, individuato i piatti del cuore, selezionati in anni di viaggi, per riproporli in due tipologie: piattini da condividere e piatti principali. C'è aria di multiculturalità, in cucina e in sala, necessaria a raggiungere l'obiettivo dichiarato da Viviana e Ritu: tessere una trama immaginaria capace di unire luoghi e cibi che amano, creando un nuovo paradigma per lo stare a tavola, dove non si è chiamati a scegliere "quale cucina" mangiare, ma si è invitati a lasciarsi trasportare tra un Paese e l'altro attraverso i sapori.

La chicca? La zona bar, con la drink list firmata da Mattia Bescapè, già colonna portante del banco bar di Cittamani, frutto del mix di spirits che arrivano da ogni angolo del mondo, sciroppi, ingredienti esotici e spezie.

In uno dei rari momenti liberi delle due cuoche, le incontriamo per intervistarle.

Cosa rappresenta Spica?

RITU: È un posto dove tutti possono vivere il proprio viaggio intorno al mondo. Si può mangiare, bere, ascoltare buona musica, ma soprattutto divertirsi. Volevo un posto per tutti, un posto in cui passare la notte a mangiare il cibo che più ho amato durante i miei viaggi e bere cocktail speciali in modo semplice.

VIVIANA: Intraprendi un viaggio, nato dall'unione di due persone che si sono conosciute viaggiando. Ho lavorato con Ritu, organizza da sempre grandi eventi in India e nel resto del mondo. Da lì è nato un rapporto profondo e professionale, bello, che nel tempo si è trasformato in sfide che abbiamo deciso di affrontare insieme. Impegnative e soddisfacenti allo stesso tempo. Negli ultimi anni mi sono separata dalla mia ex socia, volevo vendere la mia piccola quota e nel contempo Ritu mi ha chiesto di entrare nel mondo Spica e provare a fare una cucina capace di parlare tutte le lingue del mondo. Il menu è diviso idealmente in due parti: Europa e America sono di mia competenza; Asia, India e in senso più ampio l'Oriente sono il suo naturale campo d'azione.





Ramen



Coca Maiorchina, ricotta fondente di cipolla, albicocca caramellata e noci

Avete scelto un'ex-carrozzeria in via Melzo, zona Porta Venezia. Come mai una simile location?

R: Scelgo sempre la location dei miei ristoranti seguendo il cuore, è un sentimento che provo quando visito un posto. È stato amore a prima vista, adoro queste grandi finestre su via Melzo e sul piccolo e grazioso cortile. Un quartiere pieno di vita e persone felici in cerca di bei posti in cui divertirsi.

V: Siamo in una zona di Milano piena di gente giovane. L'idea di Ritu era fare da mangiare a prezzi democratici, non il bistrot gourmet, visto in qualche modo come la seconda linea del ristorante stellato. Voleva proporre una cucina che facesse bene, senza troppe decorazioni, il più vicino possibile ai piatti del mondo.

Ritu, come è avvenuto l'incontro con Viviana Varese?

R: Ci ha presentate un amico comune, da allora ho condiviso la cucina con Viviana molte volte, è stata naturale la decisione di aprire un ristorante insieme. Faccio un sacco di eventi in tutto il mondo e perché un evento abbia successo è necessario imparare a condividere una cucina: è qualcosa a cui sono abituata e che mi è sempre piaciuto. Se tutti lasciassimo da parte il nostro ego, imparassimo a condividere ciò che siamo bravi a fare e fossimo pronti ad accettare le critiche quando ne abbiamo bisogno, la vita sarebbe molto più facile.

Viviana, che aria si respira in cucina?

V: Abbiamo pensato per qualche mese di lasciare lavorare la squadra senza interferenze, deve strutturarsi, amalgamarsi. Ci sono quattro cuochi italiani e alcuni indiani, alcuni non parlano italiano, alcuni parlano inglese, altri no. La sala si metterà a posto lavorando da sé e per quanto riguarda il menu ci saranno chiaramente anche delle variazioni sul tema, come l'ingresso della mia pizzetta schiacciata: la pizza fritta è la mia firma, non poteva mancare. Cambierà qualche ingrediente ma non certo la sua preparazione.

Ritu, la sua firma dove la vedremo?

R: In tutti i piatti del Sud-est asiatico, tra cui ho scelto molte specialità che esprimono il mio amore per le verdure e il profumo dell'Asia, come il Som Tam dalla Tailandia o il Kaho Swei dal Myanmar, un delizioso curry di cocco con spaghetti e verdure o pollo o gamberetti. Ho anche scelto alcuni piatti della mia India come le Dosa, la Samosa o la Paratha, per portare a Milano un po' di street food.

Nessuno come lei conosce le cucine di tutto il mondo. Quali sono i maggiori limiti di quella italiana?

R: Penso che sia una delle poche cucine al mondo che ha perfezionato tutto. Se ci pensate, anche le persone mentalmente chiuse in merito al cibo, come in Asia o in India, se c'è un cibo che amano tutti è quello italiano. Se dovessi indicare un limite, direi che l'Italia ha molte cucine regionali che a volte non guardano oltre i propri confini.

Viviana, nella sua cucina le influenze da quale Paese arrivano?

V: C'è tantissimo Giappone, mi piace l'aceto, il gusto umami, le spezie sono parte integrante dei miei viaggi e dei miei piatti. L'80% della mia cucina è mediterranea, italiana. Vivo Milano come la migliore delle città cosmopolite.

Come si vive e come si lavora a Milano?

R: È la mia seconda casa, per me vivere qui è piacevole, molto diverso dalla mia vita in India, dove ho un autista, un cuoco e una persona di servizio a tempo pieno. A Milano ho imparato a correre, a mettere i miei piatti in lavastoviglie... Fortunatamente tra India e Milano ho il meglio di entrambi i mondi. Anche il lavoro è diverso, a Milano la domenica sono libera, cosa che non succede mai in India.

V: È l'unica città italiana dove vivrei, è la citta per eccellenza dell'integrazione, racchiude e accoglie tante culture e vive la diversità come un valore aggiunto, anche in cucina. Chi vive a Milano mangia tanto fuori casa, spesso in un ristorante non italiano perché ha voglia di scoprire nuovi sapori e ha conservato intatta la curiosità che è tipica dei bambini.

Food pairing, cocktail abbinati ai piatti. Solo una moda?

R: Non penso sia solo una questione di moda. Credo invece che la grande evoluzione degli ultimi anni nel mondo dei cocktail abbia aperto un nuovo orizzonte e una nuova possibilità di sperimentare con gli abbinamenti tra bevande e cucina. La trovo una cosa molto divertente, da coltivare e sviluppare.

V: Assolutamente no. C'è tanta sostanza, ma solo se si lavora con cognizione di causa e con la necessaria conoscenza degli spirits come anche delle materie prime che finiranno nel piatto. È difficile fare un confronto con gli abbinamenti cibo/vino, sono cose diverse che possono e devono esistere entrambe all'intero di un preciso percorso del gusto.

Da donna, quanta fatica ha fatto per arrivare dove è ora, in un ambiente come quello dell'alta cucina prevalentemente maschile?

R: Sono stata molto fortunata e non ho mai dovuto affrontare molti problemi, ma questo anche perché sono sempre stata al tempo stesso un dipendente, un impiegato e il capo. Altre cuoche che ho incontrato non hanno avuto la vita facile come me. Ma i tempi stanno cambiando e vediamo sempre più donne chef che stanno governando le cucine.

V: Personalmente non ho fatto una grossa fatica, ho avuto la fortuna di essere nata in una famiglia di ristoratori. Ho preso in mano il ristorante di mio padre, la fatica però l'ho sentita quando ho deciso di crescere e di salire di livello. Diverse volte ho provato ad avvicinarmi ad un ristorante stellato: ho trovato solo porte chiuse, tranne da Marchesi, all'Albereta. Sono cambiata tanto in quegli anni. Nel mio ristorante ero il capo ma ero cosciente della fatica che incontravano le donne come me che sceglievano di avvicinarsi ad un certo tipo di cucina, ecco perché ho scelto di lavorare con tante donne. Negli ultimi anni le cose vanno meglio, c'è un movimento di emancipazione della donna anche legato al nostro lavoro e noto una crescita netta dell'importanza data alla nostra figura. Sono cambiati anche gli uomini, per fortuna! Sul tema c'è forte fermento e poco importa se alcuni prenderanno nelle loro cucine delle donne solo perché si sentono costretti a farlo, per una questione di immagine. Le cose stanno cambiando!

Viviana, quanto pesa la stella?

V: Pesa sul piano delle responsabilità, il livello di stress è alto e occorre avere sempre i piedi ben piantati a terra. La gestione del successo, perché è di quello che parliamo in fin dei conti, dipende da persona a persona. Personalmente mi limito a fare il lavoro che mi piace e mi appassiona, anche se ultimamente mi ritrovo spesso a gestire cucine e brigate, più che a cucinare. Amo creare piatti e poi lasciarli fare ai miei ragazzi. Da Alice ho 52 dipendenti, il modo di lavorare è cambiato. Ho passato 30 anni in cucina, ci ho messo tutta me stessa. Ora è giusto che altri percorrano la mia strada. cod 62473


Pizza fritta con melanzane e parmigiano





Ristogolf, due tappe all'insegna dell'alta cucina

Un'**estate ricca di emozioni per il Circuito Ristogolf 2019** by Allianz, che ha fatto tappa a fine giugno al **Forte dei Marmi Golf Club** e a luglio al **Menaggio e Cadenabbia Golf Club**, nei pressi del lago di Como

Come da buona abitudine le giornate sono iniziate con caffè Nespresso by WeFor e una dolce colazione preparata dal ristorante Da Vittorio F.lli Cerea. Il tempo di registrarsi, una spruzzata di crema solare Shiseido per non scottarsi e si scende in campo. Ore 11.30 la sirena suona, inizia il gioco! Due tappe, 36 buche, 2 percorsi gourmet, 2 cocktail show e 5 showcooking.

Sotto il sole della Versilia, in una location che non ha bisogno di presentazioni, i Ristogolfisti sono stati deliziati dalla pizza fritta dei maestri pizzaioli di Molino Dallagiovanna accompagnata da Champagne Pommery Brut Apanage; a seguire, alla buca 6, "Rombo e porcini" del resident chef Antonio Borgianni in abbinamento a Vermentino di Sassoregale.

Alla buca 9 sono scese in campo le stelle. Lo chef Giuseppe Mancino del ristorante Il Piccolo Principe di Viareggio, due stelle Michelin, ha offerto ai giocatori "Palamita leggermente arrostita, panzanella di frutta e verdura" con un bicchiere di Rosé di Sassoregale. Appuntamento imperdibile con Koppert Cress e lo chef Pier Giorgio Parini: "Melone, acciuga, erbe piccanti Zorri Cress, Red Mustard Cress e BroccoCress" che va a nozze con il cocktail "Segnana Hole in One" di Grappa Segnana.

Alla buca 15 è servita la tradizione del territorio con Chianti Classico Riserva di Lamole di Lamole e una bruschetta di pane casereccio e baccalà marinato del Ristorante Da Vittorio, in abbinamento alla degustazione d'olio di Coppini Arte Olearia. Chiusura di gara in dolcezza grazie alla "Torta di riso dolce della tradizione massese" di Alessandro Nani, pastry chef di Pasticceria Venere, insieme a Vinsanto di Chianti Classico di Lamole di Lamole.

Si sa, le gare Ristogolf sono divertimento, condivisione e relax. Ecco alla buca 3 una postazione speciale dedicata alla degustazione dei vini delle cantine Sassoregale e Lamole di Lamole by Santa Margherita Gruppo Vinicolo e di Parmigiano Reggiano a cura del Caseificio Gennari.

Terminata la gara, è tempo di showcooking. Il primo a salire in cattedra, sulle cucine Bulthaup e Samsung, è stato





Ivan Patruno, bar manager di Bulk, con l'arte della mixology. È stata poi la volta degli chef. Valentino Cassanelli del Ristorante Lux Lucis ha cucinato per l'occasione i suoi gnocchi "Dopo la mareggiata". David Galantini del Ristorante La Bussola ha rinfrescato gli spettatori con la sua "Caprese rivisitata": mozzarella di bufala, mela, gambero rosso di Sicilia, pomodoro confit e cappero di Pantelleria. «Non c'è innovazione senza tradizione»: così Eduardo Gadda, pastry chef di Pasticceria Cova Montenapoleone 1817, ha presentato il suo speciale Tiramisù.

Proseguendo alla tappa successiva, si è giunti al Menaggio e Cadenabbia Golf Club, uno dei più storici in Italia, culla del golf in pieno English style. Un campo impegnativo con un caratteristico percorso prealpino, che i Ristogolfisti, per nulla intimoriti, hanno affrontato al meglio, buca dopo buca, grazie alle gustose buvette! La pizza gourmet di Molino Dallagiovanna, irresistibile, e il Mc alla Vittorio del Ristorante Da Vittorio, succulento, hanno regalato ai giocatori magici momenti di condivisione.

Le buche sono risultate molto impegnative, con insidiosi ostacoli naturali. Alla buca 7 c'era Koppert Cress con il piatto "Melanzana, pesca, pomodoro con Aclla Cress, Melissa Cress e Shiso Purple"; alla buca 11 un fresco gelato della Gelateria Puro 100% di Gallarate (Va); alla 13 lo chef Massimo Salomoni, gestore del Ristorante del Circolo, ha offerto un omaggio al lago di Como: "Timballo di riso al persico, fiori di zucca al lavarello".

Il gioco è quasi terminato, gli ultimi colpi sono fondamentali per la gara. Alla buca 17 un grande amico di Ristogolf, lo chef Alex Seveso del Ristorante Kitchen Society di Milano ha portato una nota d'Oriente con il "Sashimi di salmone e le sue uova, noci e riso giapponese". Ad ogni pausa gourmet, ovviamente, una selezione di vini - bianco, rosé, rosso e passito - della cantina Cà Maiol by Santa Margherita Gruppo Vinicolo, lo champagne Pommery Brut Apanage e il cocktail "Segna al Green" by Grappa Segnana; immancabile l'acqua Surgiva naturale, mossa e frizzante.

Di ritorno dal campo, c'era fermento per l'atteso showcooking. Lo chef e vicepresidente di Ristogolf **Giancarlo Morelli** ha introdotto gli ospiti della serata, a partire dall'arte della mixology di Bulk, che ha offerto ai giocatori un rinfrescante cocktail, il "Guardiano della foresta". E poi gli chef: per primo **Federico Beretta** del ristorante Feel Como, che ha regalato i profumi dei boschi in una tartare con erbette; **Mauro Elli** del ristorante Il Cantuccio di Albavilla (Co), invece, per l'occasione ha cucinato uno spaghetto di grano saraceno, aglio, olio Coppini Arte Olearia e peperoncino.

Entrambe le tappe del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz, dopo le premiazioni dei giocatori e il gourmet party a cura del ristorante Da Vittorio F.lli Cerea, si sono concluse con brindisi, sorrisi e tanta gioia! cod 62378

Per informazioni: **www.ristogolf.com**

Giancarlo Morelli, Federico Beretta, Mauro Elli



Michele Cemin
Cucina di territorio con vista sul lago di Levico



Prosegue il viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta.

La Taverna è il ristorante del Parc Hotel Du Lac a Levico Terme (Tn). Il bosco, la collina di Tenna e le montagne si specchiano nel lago e creano una tavolozza di colori e luci disturbata solo da papere e pedalò. Nel 1936 l'apertura de La Taverna segna per la famiglia Pedrotti l'inizio della loro attività nel settore della ristorazione. Nel corso del tempo la famiglia è rimasta fedele alle proprie radici e con la stessa gioia e lo stesso entusiasmo di sempre accoglie gli ospiti nell'hotel-ristorante sul lago di Levico.

Il ristorante La Taverna, ristrutturato e ammodernato nel 2015, è uno di quei luoghi che soddisfano tutti i sensi: la vista è appagata dallo splendido lago che si può ammirare dalla veranda, il cinguettio degli uccelli fa da sottofondo musicale, mentre la cucina offre l'occasione per assaporare prelibatezze di stagione preparate senza lasciare nulla al caso.

Il cuoco **Michele Cemin**, 52 anni, proviene dalla valle del Primiero, nel Trentino orientale. La decisione di intraprendere il suo percorso professionale in cucina risale a molti anni fa, quando da giovane, per iniziare a guadagnare e mettere da parte qualche risparmio, faceva il lavapiatti per matrimoni e giorni di festa. Aveva 14 anni e amava vedere i cuochi spadellare la pasta, tagliare le verdure, maneggiare grosse padelle...

Da lì la decisione di voler fare quel meraviglioso lavoro.

Pasta fatta in casa, prelibatezze di stagione, pesce e carni selezionati: il menu si adatta a quello che la natura offre e ai prodotti disponibili sul mercato. Si predilige l'utilizzo di ingredienti a km zero o comunque provenienti dal Trentino, per realizzare e servire piatti naturali e di elevata qualità. Anche la pizza qui è speciale: l'impasto è fatto con farina semi-integrale di tipo 1 e rispetta i tempi di lievitazione, rendendola ben digeribile. La salsa di pomodoro proviene da coltivazioni rigorosamente biologiche e si utilizza solo mozzarella fiordilatte italiana.

«La nostra è una cucina per lo più fatta in casa - spiega Cemin - in particolare la pasta fresca, dagli gnocchi alle tagliatelle. Un esempio sono le tagliatelle al grano saraceno con panna da cucina Culinaire Original Debic, porcini e speck. Culinaire Original Debic è per noi una certezza: la utilizziamo sempre perché è garanzia di alta qualità e di un risultato ottimale nel piatto».

«Per quanto riguarda le altre pietanze - aggiunge lo chef - scegliamo solo carne di prima qualità: ad esempio i filetti sono frollati all'osso e poi disossati. Tutto il menu è incentrato sui prodotti tipici e ovviamente essendo sul lago la gente si aspetta di avere anche il pesce, di conseguenza abbiamo pesce di mare e pesce di lago. Per garantire la qualità dei prodotti ci affidiamo al grossista Morelli Food Service. Il menu fisso del ristorante rimane per tutta la stagione estiva, ma abbiamo anche proposte in base alla stagionalità dei prodotti, soprattutto quelli del territorio che troviamo freschi, come gli affettati della Valsugana o i formaggi di malga».

Per la video intervista e la galleria fotografica vai su www.italiaatavola.net e cerca il codice 62428





Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini, speck e panna Culinaire Original Debic

Ingredienti: 50 g di speck a fette, 100 ml di panna da cucina **Culinaire Original Debic**, 100 g di porcini freschi a fettine, 1 noce di burro, 80 g di tagliatelle di grano saraceno o tagliatelle di pasta all'uovo

Preparazione: tagliare a julienne lo speck e farlo rosolare con il burro in una padella larga. Aggiungere i porcini precedentemente puliti e tagliati a fettine. A cottura ultimata aggiungere circa 50 g di **Culinaire Original Debic**. Far bollire l'acqua salata in una padella e cuocere le tagliatelle per circa 4 minuti. Scolare e versare nella padella bassa dove abbiamo preparato il condimento con funghi e speck. Far saltare con ulteriori 50 g di **Culinaire Original Debic**. Impiattare e spolverare con prezzemolo fresco tritato. A piacimento aggiungere un cucchiaino di Trentingrana.

Le "stelle" di Campiglio unite per la Cena in telecabina


Davide Rangoni, Sabino Fortunato e Giovanni D'Alitta

Tris d'assi per la seconda edizione dell'iniziativa, con un menu a sei mani firmato dagli chef dei tre ristoranti stellati della Regina della Dolomiti. Protagonisti della serata Sabino Fortunato (Gallo Cedrone), Giovanni D'Alitta (Stube Hermitage) e Davide Rangoni (Dolomieu). L'occasione era ghiotta e il successo era assicurato, tanto da registrare il tutto esaurito. Raro vedere le tre stelle Michelin che brillano a Campiglio tutte insieme in un'unica serata e ancor più raro avere come teatro della cena la funivia più panoramica del Trentino.


di Giovanni Berera

«Volevamo concentrare in una sola sera - chiosa soddisfatta **Martina Marcora**, presidente della Pro Loco di Madonna di Campiglio - le eccellenze del nostro territorio. La scelta si è rivelata vincente e ha fatto registrare il sold out più di un mese prima dell'evento». 53 le cabine diventate piccole navicelle spaziali, in cui 170 gastronauti hanno cenato. Il menu era dedicato ai sapori della montagna d'estate: funghi, frutti di bosco, cervo, erbe spontanee. «Madonna di Campiglio in estate - commenta **Tullio Serafini**, presidente dell'Azienda di Promozione Turistica Madonna di Campiglio Pinzolo al Rendena - non è solo meta di sportivi. Nel nostro calendario non mancano appuntamenti legati all'enogastronomia, alla cultura e alla musica».

Dopo la sua seconda edizione, vista la soddisfazione di turisti e organizzatori, la cena in telecabina ha tutte le carte in regola per diventare un appuntamento tradizionale del calendario delle manifestazioni estive di Campiglio. cod 62101

Fumagalli a Locanda Margon
Nuovi progetti per Ghezzi al Mart

Grandi novità per l'alta cucina in Trentino. Da metà luglio ha riaperto la Locanda Margon, di proprietà della famiglia Lunelli, con un nuovo chef in cucina, il giovane **Edoardo Fumagalli**. «Questa per noi - spiega **Matteo Lunelli**, presidente del Gruppo Lunelli - è una grande novità. Dopo tanti anni con Alfio Ghezzi, che ringraziamo perché ha fatto con noi un percorso straordinario, meraviglioso, raggiungendo in Trentino per la prima volta le 2 stelle Michelin, iniziamo una nuova era, una nuova fase. Alfio ha voluto intraprendere un suo percorso e noi ricominceremo con un giovane e talentuoso chef, un ragazzo che mi ha subito colpito per il suo talento, per il suo grande desiderio di esprimere la propria creatività».

«È una persona che fin da subito ha abbracciato il progetto di Locanda Margon - ha proseguito il presidente del Gruppo - capendo che poteva essere una piattaforma ideale per esprimere il proprio talento. Nel locale avremo una continuità in termini di sala, dove rimane Alex, il nostro maître, che accompagnerà gli ospiti alla scoperta di questa nuova esperienza gastronomica». Socio Euro-Toques, lombardo, classe 1989, il nuovo timone della cucina ha un curriculum internazionale di rispetto.

«In più Edoardo - dice ancora Lunelli - sarà l'executive chef di Casa Ferrari. Noi come Ferrari abbiamo anche i nostri Ferrari Spazio Bollicine. Edoardo un domani seguirà anche i menu e l'offerta gastronomica dei nostri "locali" negli aeroporti; sarà in generale l'executive chef di Ferrari. Noi amiamo infatti raccontare, proporre i nostri Ferrari Trentodoc in tutto il mondo, accostati alle creazioni di un grande chef.

Nuovo chef al Borgobrufa
È il giovane Andrea Impero



Il resort umbro ha riaperto le porte in agosto con importanti novità: nuovi ambienti, un servizio ancora più attento e, ciliegina sulla torta, un'importante novità in cucina. Si tratta del nuovo chef Andrea Impero.

Prodotti del territorio, ma anche piatti originali dai sapori mediterranei, capaci di coinvolgere gusto e vista. 29 anni, originario di Ferentino, in provincia di Frosinone, ha già lavorato insieme ad alcuni chef tra i più premiati. «Concentrerò l'attenzione sulla valorizzazione del territorio - afferma Andrea Impero - con una filosofia di cucina incentrata sul gusto primordiale dei prodotti provenienti dalla terra e un menu che parlerà non solo di Umbria, ma della tradizione dell'Italia centrale». cod 62055

Edoardo adempirà a questo compito, ci accompagnerà in diversi Paesi nel mondo con serate ad hoc per raccontare l'arte di vivere italiana che è vino, che è cibo, ma che è in generale la convivialità». cod 61893

Alfio Ghezzi, d'altro canto, per ora non si pronuncia intorno a nuovi progetti, senonché è stato proprio lui ad aggiudicarsi ad agosto la gara per la gestione del locale all'interno del Mart, il Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto, appena rinnovato. Si dice soddisfatto il presidente del museo, **Vittorio Sgarbi**: «Il Mart - ha detto - deve vivere una stagione di gioia, estendendo i piaceri al gusto, per una condizione estetica di felicità del vedere, del sentire e del godere». cod 62164

Edoardo Fumagalli



GASTROSOFIA



di Guerrino Di Benedetto

I luoghi comuni della ristorazione

● Voglio riprendere il magnifico libro di Gustave Flaubert ed elencare alcuni dei più frequenti luoghi comuni del pensiero e dell'agire ristorativo italiano.
Tra i luoghi più comuni nel settore c'è fare squadra, o lavorare in team - sono la medesima cosa, ma per molti l'inglesismo fa figo.
A seguire, l'importanza di fare formazione, anche se gli si oppone un altro luogo comune: la scuola non serve a niente e non insegna niente. Fondamentale è fare un sindacato nuovo che difenda i diritti dei cuochi; va di pari passo la difesa della vera ristorazione.
All'interno poi della ristorazione altre due fondamenta irrinunciabili: la collaborazione fra la sala e la cucina e l'innovazione attraverso l'uso di nuove tecnologie. Se si parla invece di filosofia in cucina, son da difendere a spada tratta: il Made in Italy, la cucina tipica, le vecchie osterie, i piatti della nonna, i contadini e il chilometro zero. Ma il nemico numero uno è TripAdvisor, da chiudere il prima possibile.
Poi ci sono i soliti drammi: c'è crisi e non si lavora, abbassare le tasse e la spazzatura, troppa concorrenza e troppe licenze facili, più controlli agli altri e meno a me e, naturalmente, i bei tempi sono finiti.
Da non dimenticare gli attacchi ai tanti chef-star: "gli chef stiano in cucina" o "no agli chef in televisione e allo chef sistem", "sempre il cappello in testa" e, dedicata a quelli più sbarazzini, "no a piercing e anelli".
Un must per concludere? Il cibo è cultura. cod 62527

SOTTO LA TOQUE: DETERMINATO, UMILE, ALTRUISTA

Abbiamo sollevato il cappello a Gianni Castellana



di Carla Latini



Subito dopo aver terminato la scuola alberghiera a Castellana Grotte (la stessa in cui si è diplomato Andy Luotto), Gianni comincia a lavorare in un grande albergo a Monopoli (Ba). In estate copre la stagione e d'inverno lavora in pasticceria. I suoi superiori comprendono quanto questo ragazzo sia desideroso di imparare. Si trasferisce dalla Puglia a Cattolica, da Cattolica a Madonna di Campiglio e poi a Bologna. Qui per la prima volta, a 23 anni, è responsabile di cucina. Ma gli manca qualcosa.

Ha necessità di approfondire e di crescere ancora. Si ferma un anno e frequenta la scuola di alta cucina Alma. Deve dire grazie alla sua ragazza che lo ha convinto a fare questa scelta. Nel frattempo conosce Vincenzo Cammerucci, un grande maestro, come lo definisce Gianni. Maestro di tanti ottimi giovani cuochi. Così fa uno stage da lui, che dura poco perché Cammerucci capisce al volo che il ragazzo è pronto per esperienze lavorative di responsabilità maggiore e lo segnala al gruppo Eden che controllava l'Excelsior.

Dopo qualche anno nel celebre Grand Hotel pesarese, oggi Gianni è l'executive chef del Ristorante Novecento di Rimini. L'arrivo di Castellana ha rivoluzionato tutto l'ambiente e soprattutto la cucina. I riminesi si adattano subito e apprezzano le doti creative ma rassicuranti del giovane chef, che entra in sala con caldi sorrisi portandosi dietro il calore profumato della cucina.

Assaggiate gli antipasti caldi che smascherano la sua origine pugliese. Eccellente la cottura del polpo. Le paste ripiene di verdure di stagione condite con il pescato fresco locale stagionale, come le triglie, confermano la sua mano eccellente. La sua visione delle cotture si esprime al meglio con la "bistecca" di tonno, che abbina a un delizioso purè di cavolo bianco con salsa di liquirizia. A giugno del 2019 ha conquistato - meritatamente - l'ambito premio "Dire, fare, sognare". cod 62218

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Fare il cuoco è stata la mia prima scelta
Il primo sapore che ti ricordi.	Il sugo di carne della nonna
Qual è il senso più importante?	Penso che i sensi debbano funzionare tutti insieme con la stessa importanza
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Riso, oro e zafferano del Maestro Marchesi
Come hai speso il primo stipendio?	Comprai una valigetta di coltelli (ahimè di scarsa qualità...)
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Da pugliese mi sento di consigliare tiella barese, spaghetti alle vongole e orecchiette alle cime di rapa
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	Le verdure
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Un buon formaggio
Che rapporto hai con le tecnologie?	Ne faccio un buon uso moderato
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Cercherei di convincerli a prepararmi delle orecchiette alle cime di rapa, in modo da farmi sentire a casa
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Tutta la mia famiglia, gli amici e le persone che stimo
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	"Marilyn Monroe" di Andy Warhol, elegante e moderno
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	"Oro" di Mango, la qualità è il prezzo per conquistare una persona





L'Atmosfera umbra di Facen Da marzo parte la nuova avventura


di Federico Biffignandi

L'ex chef del ristorante A'Anteprima è pronto a ripartire dall'Umbria. La prossima primavera aprirà il ristorante a San Gemini (Tr) accanto all'omonimo hotel 5 stelle dove ora sta facendo da consulente. Il locale si chiamerà Atmosfera e sarà il laboratorio di ricerca dello chef trentino il quale dichiara di proporre una carta moderna e alcuni piatti «scientifici». L'apertura ufficiale dovrebbe avvenire tra marzo e aprile 2020, ma **Daniel Facen** è già al lavoro da qualche tempo sul territorio. «Sto facendo da consulente al San Gemini Palace - rivela - che al suo interno offre un piccolo ristorante chiamato appunto Atmosfera. Il nuovo locale sorgerà vicino alla struttura d'accoglienza».

Una nuova sfida per Facen dopo oltre 20 anni trascorsi a Chiuduno (Bg) dove sorge il ristorante A'Anteprima della famiglia Tallarini con la quale dieci anni fa ha conquistato la stella. Le loro strade si sono separate a maggio di quest'anno. «Stimoli nuovi e fiducia nei grandi progetti della proprietà» ha spiegato il cuoco.

Facen porterà nel menu di Atmosfera la sua cucina. L'intenzione è quella di dare continuità ad un modo di cucinare che tante soddisfazioni gli ha dato in questi anni.

«Cercherò di dare un'interpretazione nuova al territorio - ha spiegato - perché qui ci sono tante valide realtà che sanno esaltare le tante materie prime che l'Umbria offre. Io non insisterò necessariamente su queste, ma è ovvio che prenderò qualche spunto».

cod 62367

IL COMMENTO


di Roberto Vitali

L'alta cucina inizia dal mercato

La buona, alta cucina comincia a realizzarsi quando il cuoco si reca al mercato. Conoscenza e scelta delle materie prime sono una garanzia per ricette migliori e dimostrano di avere rispetto per la clientela. Ma quanti sono oggi gli chef che si alzano la mattina presto per andare al mercato o dal fornitore-grossista per scegliere in prima persona quello che hanno intenzione di cucinare? Pochi, una minoranza. Molto più comodo il telefono o il computer.

Ma scegliere personalmente le materie prime vuol dire prima di tutto conoscerle. La preparazione di un cuoco si vede quando sa distinguere un olio da un altro, un pesce da un altro, capire se una salsiccia è da consumarsi cruda perché sarebbe un delitto cuocerla. Quanti conoscono i tagli non nobili della carne? Forse, però, nessuno ha insegnato a tanti giovani chef che esiste il "quinto quarto", ossia frattaglie e interiora, zampette e ogni scarto che sia commestibile dalla punta del muso fino alla coda. Se una volta questi tagli erano destinati ad essere consumati solo sulle tavole dei meno abbienti, l'attuale ritorno alla cucina povera che imperversa nel mondo del food ha fatto sì che anche i ristoranti più blasonati abbiano ripreso a raccontarli e proporli. Ma occorre prima di tutto conoscerli e quindi scegliere bene. Come tutte le professioni, se si vogliono svolgere ad alto livello, è necessaria una continua informazione, un aggiornamento costante, una volontà di scoprire sempre nuovi ingredienti e nuovi modi per cucinarli.

cod 62371





foto del servizio: Stefano Del Pianta

Cena di Lucignano
Un successo firmato dai cuochi di Euro-Toques

Una parata di cuochi e maestri gelatieri hanno dato vita a "Di Giovedì - La cena dell'estate" allestita nell'accogliente piazza del Tribunale di Lucignano, in provincia di Arezzo. Quattro i cuochi di Euro-Toques Italia presenti alla serata, organizzata dall'amministrazione comunale: Silvia Baracchi (Relais Chateaux Il Falconiere di Cortona, una stella Michelin) ha proposto ai commensali Gnudi di pane e ricotta su zuppetta di bieta allo zenzero; Paolo Gramaglia (Ristorante President Pompei, una stella Michelin) ha preparato un Mischiato leggero di pasta in trafila di bronzo, con briciole di patate della Valdichiana, frutti di mare, calamari, caviale, salsa di alghe, ostriche e pecorino toscano Dop; Emiliano Rossi (Osteria del Teatro di Cortona), ha presentato Lune d'estate ai fiori di zucca; e Giuseppe Lo Presti (Il Casale di Grimoli Cavriglia) un Parmantier di patate aromatizzate all'arancia, gambero rosso di Mazara, crumble di mais affumicato.

Roberta Casini, sindaco di Lucignano, e Paolo Gramaglia



Presenti anche Walter Redaelli, Paolo Paciaroni, Catia Ciofo, Chef Edoardo, Elena Ricci, Shaila Bagga, Rossanina Del Santo, l'Associazione Cuochi Arezzo, Aldo e Giorgio Iacomoni, Franco Bigi, Aziena Agricola Fierli, Chef Shady, Menchetti, Stefano Lorenzoni, Stefano Cecconi, Cinzia Otri, Antonio Ciabattoni, la Delegazione Ais Arezzo che, sotto la guida di Massimo Rossi, ha proposto una degustazione di oltre dieci etichette.



di Claudio Zeni

Ospite d'eccezione Fabio Canino, giudice di "Ballando con le Stelle" dalla prima edizione, presente insieme a Bruno Tommasini, stilista e socio di Prodigio Divino, impegnati contro il bullismo omofobico. Fabio e Bruno al termine della serata hanno omaggiato con un gioiello del marchio Prodigio Divino l'imprenditrice aretina Mimmina. cod 62175

Gianluca Procaccini
Fuoriclasse della pizza

Si definisce un "**romano salmastro**". **È nato, vive e lavora a Ostia**, dove è un'istituzione per quanto riguarda la pizza. **Per tutti è il Campione**, nome che è diventato l'**insegna delle sue pizzerie**



di Gabriele Ancona

Gianluca Procaccini ha messo in piedi una sorta di catena: tre locali, uno a Ostia centro, uno sul mare e l'ultimo, inaugurato il 15 luglio scorso, all'Infernetto, area residenziale a ridosso della tenuta di Castel Porziano. «Ho voluto questa insegna, che continuo a replicare - racconta - in onore della conquista del primo posto al Campionato Pizza dell'anno 2001». Gianluca in effetti è un fuoriclasse, con un medagliere ben nutrito: dal podio ai mondiali di Las Vegas e Salsomaggiore fino al titolo di Campione d'Italia conquistato nel 2010 e nel 2011 per le categorie Pizza in Pala e Pizza Tonda.

Una carriera partita dalle basi. Nel 1986 è in Svezia, a Goteborg, dove per sei anni si danna l'anima per imparare il mestiere, iniziando come lavapiatti. Nel '92 è di nuovo a Ostia, pizzaiolo fatto e finito, in compagnia di una moglie svedese. «Ostia - ci tiene a precisare - ha una brutta nomea dovuta a una comunicazione solo al negativo. L'aggressione al giornalista Rai è cronaca. Ma Ostia è anche altro e con i miei locali mi batto per promuovere i valori di ospitalità e accoglienza. Un impegno che sta dando ottimi risultati: il 30-40% della clientela dei tre locali "Il Campione" viene da fuori».

Il terzo nato è una pizzeria da 80 coperti più una cinquantina nel dehors. La carta conta 150 pizze tra classiche e gastronomiche, ma sono previsti anche i grandi piatti della tradizione romana. «Le nostre tonde di ricerca - spiega Gianluca - si basano sull'offerta di stagione e del territorio. Al momento sono molto apprezzate la "Piselli e nero di seppia", la "Polpo, patate e pesto" e la "Carpaccio di tonno, fichi e miele". Impasto minimo 24 ore con un blend di farine Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna Molini, azienda a cui sono legato da sempre. Un rapporto di collaborazione ormai quasi trentennale, dal 1992».



Al centro, Gianluca Procaccini

Si tratta di un impasto composto al 50% da farina 00 Rinforzato e dal 20% di Integrale, a cui si aggiungono dosaggi ridotti di Naturkraft, Nucleo Pizza Rustica e Pizzasoia. Per una pizza leggera, fragrante e digeribile. «Agugiaro - conclude Procaccini - è stato il primo molino a seguire i pizzaioli con una linea di farine dedicata. Referenze che assicurano una resa "senza sorprese" tutto l'anno. Uno standard di alto livello che garantisce sempre le medesime caratteristiche organolettiche, di assorbimento e mantenimento, di forza e stabilità. I valori su cui fa affidamento un professionista della pizza». cod 62566



I Masanielli e Pepe in Grani i migliori secondo 50 Top Pizza

La **guida online 50 Top Pizza** ha emesso i suoi verdetti. La "**Cosacca**" di **Francesco e Salvatore Salvo** è la **miglior pizza** mentre **Lorenzo Sirabella** il **giovane più apprezzato**. Il titolo di **miglior pizzaiolo** se lo aggiudica **Pier Daniele Seu** della Seu Pizza Illuminati, a Roma

I Masanielli e Pepe in Grani segnano un evento storico per la guida perché per la prima volta - su tre edizioni - si è registrato un ex-aequo nella principale classifica. I Masanielli di Francesco Martucci sorge a Caserta così come Pepe in Grani di Franco Pepe, aperta in provincia, a Caiazzo. Una prima volta da numero uno per Martucci, la terza, consecutiva, per Pepe.

In terza piazza 50 Kalò di Ciro Salvo (Napoli). Il pizzaiolo partenopeo fa inoltre incetta di riconoscimenti internazionali grazie alla sua sede londinese: 50 Kalò di Ciro Salvo Pizzeria London, dopo il primo posto in 50 Top Europe, si aggiudica infatti anche il Premio Città di Napoli Migliore Pizzeria Napoletana fuori dall'Italia.

L'annuncio è giunto al termine della cerimonia di premiazione svoltasi lo scorso 23 luglio presso lo storico e suggestivo Teatro Mercadante di Napoli, gremito come non mai dai protagonisti del movimento pizza d'Italia e del resto del globo.

Una serata emozionante, atto conclusivo della lunga cavalcata 2018/19 di 50 Top Pizza che con i suoi ispettori ha passato in rassegna ben 1.000 insegne in tutta Italia, giudicando il progetto pizzerie in toto, dalla qualità della proposta cibo all'insieme dei servizi offerti al cliente.

Ad essere rappresentate in classifica sono ben 14 regioni da Nord a Sud dello Stivale, per un quadro complessivo che sottolinea la crescita qualitativa media nell'intero Paese. Naturale il dominio della Campania nella top 50, con ben 18 insegne presenti. Oltre a Napoli, madrepatria della pizza, la provincia di Caserta si conferma l'eldorado del disco di pasta più amato dagli italiani. Lusinghiera la performance del Lazio (con 7 pizzerie) e della Lombardia (6), con Roma e Milano a farla da padrone. Seguono il Veneto (4), ormai altra scuola conclamata, l'Emilia Romagna (3), il Piemonte, la Toscana e la Sicilia (tutte a quota 2). Con un locale infine Liguria, Marche, Abruzzo, Basilicata, Puglia e Sardegna.

Equa distribuzione geografica anche per gli ambitissimi premi speciali. Il Premio Olitalia Pizzaiolo dell'anno 2019 è andato a Pier Daniele Seu di Seu Pizza Illuminati (Roma), il quale, con la pizza Crucifere, crema di senape e nocciole, si aggiudica anche il Premio Pizza Vegana dell'anno.

Il Premio S.Pellegrino & Acqua Panna Giovane Pizzaiolo dell'anno 2019 va a Lorenzo Sirabella di Dry Milano, mentre la Pizzeria Da Lioniello, di Succivo (Ce), vince il Premio Solania Pizzeria Novità dell'anno 2019. Il Premio D'Amico Pizza dell'anno 2019 è per la Cosacca di Francesco e Salvatore Salvo (Napoli). cod 61938

Ciro Salvo, Albert Sapere, Franco Pepe, Francesco Martucci e Luciano Pignataro





AMPI, nuovo sito per i 25 anni

Gli eventi di AMPI sono di sempre maggiore impatto mediatico e di pubblico e coinvolgono al giorno d'oggi non solo le città, le autorità e i professionisti del settore, ma anche migliaia di follower sui canali social tramite gli account ufficiali di Facebook, Twitter, Instagram e naturalmente il sito web. Un nuovo sito web, fresco e vivace, una navigazione più intuitiva, con presentazione chiara ed esaustiva degli eventi, delle regole di funzionamento dell'associazione e di geolocalizzazione dei Maestri Pasticceri è quello che è stato pensato da AMPI per i suoi utenti.

Il restyling grafico e strutturale del sito web ha coinvolto nella progettazione e nella realizzazione la segreteria tecnica di AMPI, il responsabile della comunicazione e la software house e dopo mesi di lavoro è ora online il frutto di tante riflessioni per rendere più efficace e immediata la comunicazione dei servizi offerti e una più facile navigazione. La connotazione di grande trasparenza e istituzionalità dell'Associazione si percepisce con forza navigando nel sito, e non poteva essere diversamente perché lo scopo ultimo di AMPI è promuovere la "pasticceria di qualità" tramite l'esperienza di pasticceri che si distinguono nel comparto nazionale per l'elevato apporto qualitativo e professionale.

Adattabilità e usabilità

Il nuovo layout grafico coniuga funzionalità e design, così da rendere maggiormente semplice, intuitiva e veloce la fruizione delle informazioni non solo agli Accademici associati, ma anche alla stampa, ai giovani e a coloro che approcciano per la prima volta il mondo della pasticceria.

Contenuti chiari e completi

Le informazioni istituzionali di Accademia, i patrocini di eventi, le competizioni nazionali e internazionali di pasticceria in cui i Maestri AMPI sono giurati, le attività di studio dei nuovi prodotti e ogni altra notizia e trend di settore vengono divulgati attraverso articoli e approfondimenti, comunicati stampa e materiale video-fotografico accurato e presentati in modo chiaro e fruibile.

Condivisione e fruizione degli eventi di settore

È garantita non solo la navigazione degli appuntamenti di Accademia e dei numerosi eventi del comparto "food", ma anche la possibilità di condividere facilmente i contenuti attraverso gli attuali social media. Di fatto il calendario risulta essere una sezione molto apprezzata sia per l'aggiorna-

mento degli appuntamenti importanti del settore, con grande anticipo rispetto ai lanci ufficiali, sia per l'accuratezza e precisione delle informazioni fornite.

Memoria storica

Nella sua attività di promozione dell'alto livello professionale degli associati e delle aziende partner, ogni anno AMPI conferisce il titolo di "Pasticcere dell'anno" e consegna le ambite Medaglie d'oro. Nel nuovo sito web è possibile consultare l'annuario di tutti i riconoscimenti e premi AMPI conferiti nel tempo.

Partnership

Da qualche anno AMPI, perseguendo la costante ricerca della qualità, ha studiato e intrapreso il progetto Partnership che prevede la collaborazione attiva con un pool di aziende nazionali e internazionali che studiano e commercializzano prodotti di provata qualità, condividendo la filosofia AMPI e lavorando sinergicamente per metterla a disposizione del consumatore. Sul nuovo sito internet si trovano costantemente aggiornate le aziende che affiancano l'associazione in questo progetto.

Geolocalizzazione

Tra le novità del nuovo sito senza dubbio quella che riscuote maggiore interesse è la pagina di ricerca geografica che consente di scoprire l'indirizzo delle pasticcerie dei Maestri Pasticceri più vicine alla posizione dell'utente entro un raggio di ricerca che va da 10 a 500 km.

Luogo di scambio

Nella sezione "Cerco-offro lavoro" il sito presenta una sezione utilissima e costantemente aggiornata sul mondo del lavoro, perché AMPI non è solo un'Accademia di studio ma anche una realtà di promozione di reale imprenditoria del settore pasticceria artigianale in Italia.

Per restare aggiornati sulle ultime novità nel mondo della pasticceria e di Accademia in particolare, ci si può iscrivere alla newsletter dedicata.

cod 62110

UN ACCADEMICO AL MESE



Massimo Albanese

Comincia la sua carriera fin dalla tenera età, dimostrando subito una grande passione per la cucina e per i dolci in particolare. Classe 1967, appena terminati gli studi all'istituto alberghiero di Castelfranco Veneto (Tv) inizia le prime esperienze in varie pasticcerie in Italia e all'estero che gli consentono di incontrare Maestri Pasticceri di fama nazionale e internazionale. Gli incontri importanti proseguono e si dedica a tempo pieno alla sua passione, fino al 1996 quando rileva e apre la sua attuale "Pasticceria Cioccolateria Max". Fin da subito rinnova le proposte nella pasticceria mignon e nella pasticceria da tè e arricchisce le diverse tipologie di dolci introducendo, accanto ai più classici, quelli più moderni quali mousse e bavaresi. Nonostante il grande impegno della produzione e gestione della sua pasticceria, non tralascia di affinare le competenze tecnico-artistiche frequentando corsi di specializzazione sulla lavorazione artistica del cioccolato, dello zucchero e del pastigliaggio. Vincitore di svariati concorsi nazionali e internazionali, ricordiamo tra le tante la Medaglia d'oro della pasticceria alle Olimpiadi culinarie di Erfurt in Germania nel 2004. Nel 2007 Albanese entra in Accademia Maestri Pasticceri Italiani.
Massimo è richiesto come docente per corsi di pasticceria classica e moderna, di preparazione di catering e buffet salati, di cioccolateria, di decorazioni e di dessert al piatto, rivolti ad amatori e professionisti del settore. Cura prima di tutto la qualità delle materie prime ma anche l'aspetto estetico in modo da soddisfare la esigente clientela dell'elegante Treviso, che cerca oltre il gusto ben equilibrato anche una presentazione raffinata.
Attualmente Pasticceria Cioccolateria Max ha due sedi, una in zona Sant'Angelo e la seconda nel centro storico di Treviso, in via Canova 10, e collabora con società e partner che gli consentono di avere sempre in calendario molti eventi, tra cui l'importante festival musicale estivo "Suoni di Marca". Fiore all'occhiello della pasticceria di Albanese sono i lievitati (con il riconoscimento del "Miglior Panettone del Veneto" nel 2010 e della "Migliore Focaccia del Veneto" nel 2016), la croissanteria per la prima colazione e la pasticceria da tè con una vasta gamma di biscotti tradizionali. Accanto ai dolci storici di Max come la "Bignolata", la "Rivoli", la "Millefoglie", il "Tropical", si trovano delle vere e proprie collezioni che variano con il susseguirsi delle stagioni e in base all'evoluzione dello studio costante di ricette innovative, al passo con la pasticceria contemporanea, ma che mantengono al contempo un forte legame con la tradizione.

Abi Professional al fianco di Anag
10 giorni di cocktail a base grappa



Dal 6 al 15 settembre l'associazione italiana barman è stata ospite e co-protagonista allo stand degli assaggiatori di grappa in occasione del Douja d'Or 2019. Dieci giorni in cui si sono alternati barman Abi Professional provenienti da diverse località sia piemontesi che lombarde. Allo stand Anag sono stati loro ad offrire in degustazione, abbinati a qualche "stuzzichino", interessanti cocktail d'autore - alcuni di questi già collaudati nella passata edizione di AstiCoccola.

Tante quindi le ricette che sono state proposte durante le varie giornate, tra queste spiccano quelle che abbinano grappa e Moscato d'Asti. Due però, in particolari, sono stati i "must" in fase di degustazione. Il primo è 40Grapes, drink realizzato per commemorare i 40 anni di Anag - l'Associazione nazionale assaggiatori grappa; poi c'è GranMadre, il cocktail pensato e ideato appositamente per quest'edizione della manifestazione, presentato la sera dell'inaugurazione. GranMadre è da servirsi dopo pasto, abbina la grappa a un altro grande liquore italiano famoso nel mondo, il Disaronno: questa combinazione, semplice ma originale, ha suscitato lo stupore e l'interesse di chi ha avuto la fortuna di assaggiarlo.

Ciliegina sulla torta, i barman di Abi Professional e i delegati Anag hanno guidato i numerosi ospiti attraverso degustazioni guidate in diversi momenti di ogni singola giornata. I barman che hanno preso parte alla manifestazione sono stati Carmine Lamorte, piemontese, consigliere nazionale Abi Professional e collaboratore di Italia a Tavola; Gian Mario Artosi, milanese, socio Abi Professional e Barman dell'Anno 2019 secondo Solidus; Giovanni Gazzaniga, capo barman all'Hotel Star Anderson di Milano e socio fondatore di Abi Professional; Carlo Canevari, pavese, capo barman al Grand Hotel Manzoni di Milano, socio fondatore di Abi Professional, Marina Milan, piemontese, proprietaria del RememberBeer e vincitrice del premio Personaggio dell'anno 2017 categoria Barman di Italia a Tavola; Cosimo Nucera, coordinatore di Abi Professional Lombardia e capo barman al Lounge Store Cocktail Mondadori di Milano; Simone Toppi, lombardo, proprietario del Bar Ruota di Seregno (Mi) e socio Abi Professional.

I cocktail preparati per l'occasione sono stati 40 Grapes, in onore dei 40 anni dalla fondazione di Anag; Cocktail Ma.Gra, presentato al 40° anniversario di Anag a Milano; Cocktail AstiCoccola, realizzato prevalentemente per un pubblico femminile; Doppio passo, un aperitivo aromatico; GranMadre, un dopo pasto adatto a tutti, particolarmente alle donne. cod 62250

Autunno ricco di eventi Abi Professional già in pista



Dopo la pausa estiva Abi Professional, l'associazione presieduta da Ernesto Molteni, riprende il calendario delle attività. Tra formazione e competizioni, è in arrivo un periodo autunnale molto inteso. Dal 10 settembre al 30 ottobre si celebrano i 100 anni del Negroni (ricorrenza che la nostra testata ha voluto valorizzare lo scorso marzo in occasione del Premio Italia a Tavola attraverso un concorso dedicato). Il 10 settembre si comincia con il percorso itinerante del Negroni Lab, organizzato da Abi Professional Lombardia, con un master show che presenterà classico e sfumature di Negroni al Gentlemen's Cafè di Arluno (Mi), con la regia del patron Christian Olivari. Protagonisti locali prestigiosi e di tendenza della Lombardia. Il 30 ottobre, all'Od Caffè in Piazza Duomo, l'evento finale. Dopo questa prima fase è prevista una serie di incontri con gli istituti alberghieri della Lombardia per coinvolgere le future nuove leve professionali.

Il 1° ottobre, presso l'Hotel Hermitage di Portoferraio (Li) si svolgerà Elba Drink. Alle 15.30 si scateneranno gli shaker dei partecipanti e alle 19 si saprà chi riceverà i premi: il primo classificato vincerà un orologio d'oro 24 carati Baume & Mercier, il secondo un orologio Locman.

L'8 ottobre ci si sposterà in Lazio, al Park Hotel Diana di Nemi (Rm), per il Concorso interregionale centro Italia. Per tutta la giornata si affronteranno i soci delle sezioni Abi Professional del centro Italia nella preparazione di cocktail inediti con l'obiettivo di accedere alla finale nazionale. Alle 16.30 il Concorso Arazzo, aperto a tutti.

Il 16 ottobre tutti sul Monte Bianco per la 5ª Skyway Cocktail Competition, la gara che si svolge a Punta Helbronner, a quota 3.466 metri. Qui i barman prepareranno cocktail con ricette originali a base di Genepy e Gin di montagna.

Sempre in Val d'Aosta, il 29 ottobre andrà in scena il Concorso interregionale nord Italia presso l'Hotel Comtes De Challant, frazione Chez Sapin, a Fénis (Ao). Nella stessa data, ma a Catanzaro, si svolgerà il Concorso interregionale sud Italia nei saloni dell'Hotel Guglielmo. Inizio previsto per le 11 con una masterclass. Concorso Arazzo alle 17.30.

Appuntamento il 25 e 26 novembre con la 3ª edizione dell'International Bartender Competition, che avrà come scenario l'Hotel San Rocco di Porto San Rocco (Ts). Una due giorni ricca di avvenimenti e competizioni che vedrà in pedana i barman professionisti europei. In parallelo si svolgerà la 1ª edizione della Legend Bartender Competition, gara aperta ai professionisti over 65 che dovranno creare un'inedita ricetta fancy.

cod 62635

Le regole del barbecue con un occhio alla salute

Cosa fare per evitare lo sviluppo di sostanze dannose

- **Evitare lo sviluppo di fumo acre** durante la grigliatura
- **Preferire un barbecue elettrico** e una cottura indiretta;
- **Controllare il mantenimento delle temperature**, di modo da ottenere una cottura omogenea e controllata.

Ci sono sempre più dubbi sulla salubrità o meno degli alimenti cotti alla griglia e non sempre la tecnica adoperata risulta soddisfacente in termini di gusto. Una grigliata ogni tanto non fa male, ma se diviene un'abitudine si aumenta il rischio: come sempre è la quantità che fa il veleno. La classica colorazione bruna di carne cotta e il complesso aromatico caratteristico si ottengono grazie ad alcuni processi chimici ("reazione di Maillard").

I componenti delle proteine (aminoacidi) e gli zuccheri all'interno dell'alimento reagiscono assieme tra i 140°C e i 180°C formando composti secondari che conferiscono il colore. Ma a temperature superiori o con tempi eccessivi di trattamento, oltre ai composti colorati e aromatici si producono anche sostanze secondarie che, se in eccesso e in accumulo nel nostro organismo, possono avere effetto cancerogeno (a causa della presenza ad esempio di amine eterocicliche) o favorire lo sviluppo di malattie croniche o l'invecchiamento precoce (a causa di molecole definite "Age", advanced glycation end products).

Oltre agli aspetti chimici occorre considerare anche gli aspetti microbiologici. Una cottura si ritiene idonea quando si raggiungono per un paio di minuti i 70°C al cuore (ovvero al centro del prodotto, punto più sfavorito al raggiungimento delle temperature), soprattutto per carni avicole e di maiale. A chi piace una carne di manzo cotta, occorre raggiungere queste temperature e seguire alcune buone regole di base.



di Serena Pironi
Tecnologo alimentare

Ma alla base di una buona grigliata occorre scegliere il tipo di carne e il giusto taglio. Le fibre muscolari e la quantità delle proteine (come miosina e miogobina) differiscono nei vari tipi di carne (maiale e pollo hanno meno

mioglobina del manzo), quindi i tempi di cottura sono differenti a seconda della tipologia selezionata. Sono le proteine e il grasso presenti che, grazie al trattamento termico, conferiscono sapore ad un pezzo di carne.

In linea di massima il calore comporta nelle fasi iniziali una contrazione delle fibre presenti con una parziale perdita di acqua, poi si assiste alla denaturazione (ovvero modifica) delle proteine a differenti temperature e loro successiva coagulazione (cioè ricombinazione). La prima proteina a modificarsi è la miosina, seguita dalla mioglobina e per ultimo il collagene, che quando muta si scioglie in acqua producendo gelatina.

Se si conoscono questi meccanismi si può comprendere quale taglio sia il migliore da cuocere alla griglia: povero di grasso e povero di tessuto connettivo (cioè con poco collagene) a temperature alte (tra i 140°C e i 180°C). Lo spessore, la forma, la presenza di ossa o meno condizionano il tempo di cottura: in una bistecca la presenza di osso velocizza il trattamento termico, così come la presenza di grasso esterno. La presenza di grasso interno invece rallenta i tempi.

La reazione chimica di Maillard, che desideriamo per il colore ma non deve essere eccessiva, è limitata dalla presenza di troppa acqua e dal pH acido (ad esempio in presenza di succo di limone). Però è favorita dalla presenza di zuccheri "riducenti" come glucosio e fruttosio, pertanto una marinatura della carne pre cottura, mantenendo il prodotto in frigorifero sino al momento della cottura, costituita da una sostanza acida (come vino o succo di limone) e un po' di zucchero può favorire la cottura del prodotto, soprattutto nelle carni di maiale (come le braciole).

La carne deve essere asciugata in superficie prima di essere cotta (occorre allontanare l'acqua, che altrimenti inibirebbe la reazione di Maillard). cod 62194



Le 4 regole di base per la cottura al sangue

A chi piace una carne di manzo al sangue, e quindi per ovvi motivi non si raggiugono le temperature di sicurezza, occorre applicare con maggior attenzione queste 4 regole di base

1. **Mantenimento della catena del freddo** (4°C) delle carni dal momento dell'acquisto all'utilizzo
2. **Pulizia degli utensili impiegati** (taglieri, forchette, coltelli) e della griglia (il calore uccide i microrganismi, ma una detersione serve comunque per allontanare lo sporco organico, alimento per i microbi)
3. **Lavaggio delle mani prima di iniziare le operazioni in cucina** (con acqua calda, sapone liquido, sfregamento dei palmi per 60 secondi e asciugatura con carta a perdere o strofinaccio pulito da cambiare con una frequenza giornaliera)
4. **Riduzione di pratiche operative scorrette** che comportano contaminazioni involontarie, ovvero porre sulla griglia la carne cruda con un utensile e impiegare il medesimo per girare la carne cotta oppure impiegare lo stesso tagliere/vassoio su cui si era riposta la carne cruda per metterci la carne cotta: i taglieri/vassoi o devono essere differenti per carne cruda o cotta o devono essere accuratamente lavati tra un passaggio e l'altro.





Ufficiale: TripAdvisor inattendibile I politici fermino le fake news

di *Alberto Lupini*

Quattro anni per stabilire quello che da sempre era evidente. È un tempo assurdo, ma finalmente anche in Italia è ufficiale che TripAdvisor non è attendibile e mente quando parla di correttezza a proposito dei commenti sul suo portale. La condanna del Consiglio di Stato (*vedi codice articolo* 61860) è senza appello e allinea l'Italia alla gran parte dei Paesi europei dove TripAdvisor ha collezionato sentenze e sanzioni elevatissime per l'abuso della menzogna che fa a pugni con la concorrenza e il libero mercato.

Ora che è stata risolta l'imbarazzante sospensione della prima sentenza da parte del Tar, non si può però pensare che il problema delle fake news sia risolto. Anzi, ora si fa più che mai pressante la richiesta di regole certe per azzerare il fenomeno criminale delle recensioni a pagamento, pro o contro qualche ristorante od hotel. Anche perché parliamo di almeno il 15% di commenti fasulli, il che significa milioni di notizie false.

Se la sentenza del Consiglio di Stato può essere considerata una vittoria anche per Italia a Tavola, che da sempre è in prima linea per sostenere una battaglia di libertà e democrazia in nome della correttezza e della trasparenza, ciò non significa che il nostro impegno sia finito. Questa è infatti solo una prima tappa per ottenere quel che andiamo sollecitando da tempo: la fine dell'anonimato quando si esprimono pareri su aziende o prodotti.

Una sentenza del Consiglio di Stato ha inflitto nei giorni scorsi una multa da 100mila euro al Gufo per diffusione di notizie ingannevoli. Un passo importante cui deve far seguito un intervento fermo della politica

Non è più tollerabile che persone scorrette spargano maldicenze e falsità gratuite per danneggiare i concorrenti grazie all'anonimato che è il paravento di ogni nefandezza.

E analogamente si deve mostrare una fattura o uno scontrino per criticare o elogiare un servizio che non si può non dimostrare di avere ricevuto e pagato. Qui non si tratta di impedire di fare critiche legittime, che anzi sono utili a ristoratori o albergatori corretti a cui non può non stare a cuore la soddisfazione del cliente. Solo di essere certi di leggere cose veritiere. Dopo che qualche mese fa il tribunale di Lecce, con un'altra sentenza, aveva definito "un crimine" il fatto di

scrivere recensioni false sotto falso nome, infliggendo nove mesi di carcere a uno "spacciatore" di fake reviews che scriveva e vendeva recensioni false utilizzando un'identità falsa, questo nuovo pronunciamento del Consiglio di Stato fa giurisprudenza e segna un altro importante passo del lungo percorso verso la completa trasparenza delle recensioni online, di cui Italia a Tavola si è fatta promotore fin dall'inizio.

Ciò che ora serve è una normativa seria e chiara che contrasti una volta per tutte il dilagare delle recensioni false, che tanti danni stanno creando nelle società "libere". La parola deve passare più che mai alla politica che deve dare regole certe e garantiste per tutti. E fra queste, giusto per scoraggiare la benevolenza con cui TripAdvisor consente il lavoro di troppi malfattori, in presenza di sentenze con cui il portale viene condannato (e da ora in poi ce ne saranno sempre di più...), si dovrebbe imporre la pubblicazione delle condanne sul sito. Ma poiché non sarà facile piegare un colosso comune il Gufo, va anche previsto l'oscuramento del portale per un giorno ad ogni sentenza che riconosca le ragioni di chi è stato danneggiato per i mancati controlli fatti da TripAdvisor.

In ogni caso va fissato un principio indiscutibile: chiunque acquista un bene e servizio ha il diritto di esprimere il suo grado di soddisfazione. La legge deve fare in modo che questo sia autentico, spontaneo, genuino e soprattutto rispettoso di chi fornisce un servizio importante alla collettività. Non si possono invece più accettare recensioni in malafede e finalizzate a screditare o accreditare in modo fraudolento un ristorante o un hotel. Ma ciò vale per qualunque servizio e, non dimentichiamolo, anche per la politica. cod 61913

Più involtini primavera e meno Prosecco

di *Alberto Lupini*

Più involtini primavera a regola d'arte e meno whisky sulle tavole degli italiani? E analogamente, meno Prosecco in Gran Bretagna e più Grana Padano e Parmigiano Reggiano venduti in Cina? E, soprattutto, più studio del cinese e un po' meno dell'inglese? Per le bizzarrie della politica in tempi di globalizzazione e sovranisti, queste potrebbero essere le prospettive nel breve-medio periodo.

Di un crescente legame con la Cina si sta parlando da tempo. In particolare dalla sottoscrizione dell'accordo sulla nuova Via della Seta che aveva creato non poche polemiche anche nello stesso Governo italiano. Al di là dei proclami è in ogni caso un fatto che Pechino sembra volere consolidare la porta di accesso italiana in Europa. E il campo dell'agroalimentare sembra proprio quello privilegiato. Ne è un esempio l'accordo di qualche settimana fa con la bresciana Cast Alimenti, la scuola di cucina di Vittorio Santoro e Iginio Massari che promuove corsi di alta formazione di cucina cinese in Italia ed Europa e, viceversa, il lancio in Cina della Dieta mediterranea, la cultura e il marketing territoriale dei luoghi dell'eccellenza agroalimentare e culinaria. È forse la prima volta che una simile intesa viene siglata e questo potrebbe aprire la strada a molte altre iniziative analoghe. Il che significa per l'Italia un'apertura di credito per il suo paniere alimentare e la sua cultura gastronomica che finora non era mai stata definita. Più che di pericolo giallo, come qualcuno stupidamente parlava pensando alla banda 5G di Internet, potremmo avere a disposizione una pianura sconfinata per vino e cibo tricolore.

Il contrappasso di questa logica tutta mercantile e frutto di una globalizzazione in positivo è invece il sovranismo sciovinista del nuovo Governo britannico, alla cui guida c'è un emulo di Trump che non si è mai fatto scrupolo di fare la guerra ai prodotti italiani, prendendosela in particolare con il Prosecco, simbolo per Boris Johnson di tutti i mali del mercato unico europeo. Eppure è proprio lui che potrebbe condurre la culla della democrazia europea al suicidio economico prima ancora che politico con una hard Brexit. Se a pagarne il prezzo fossero solo i britannici, poco male. Il punto è che se i progetti di Johnson trovassero conferma non sarebbero solo le banche e le finanziarie ad abbandonare la piazza di Londra. Sarebbero infatti anche i prodotti più popolari a pagare lo scotto di barriere tariffarie e dogane. E il primo fra questi è proprio quel Prosecco, il vino preferito dagli inglesi, che in Gran Bretagna ha il suo principale mercato estero. Ma un'uscita senza accordi dalla Ue avrebbe come conseguenza un danno per tutti i prodotti Dop italiani che, senza una protezione europea, rischiano di subire la concorrenza sleale di imitazioni e tarocchi anche da Paesi extra-Ue. Una Gran Bretagna "isolata" e in crisi non potrebbe non puntare su un'autarchia, alla faccia di decenni di integrazione e cultura condivisa. cod 61983

Fipe: «Gli home restaurant rispettino le regole su igiene e sicurezza»



Potrebbero chiamarsi anche ristoranti fai-da-te, oppure trattorie di casa. Quelle che si celano dietro la definizione inglese di "home restaurant" sono vere e proprie attività di ristorazione esercitate nella propria abitazione. In altre parole, il salotto o la cucina di casa che diventano una sala di ristorante per pochi, selezionati coperti. Una moda cheha preso piede ma che non è ancora regolata da norme chiare.

Per questo Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, è intervenuta con una nota, sulla scorta della recente modifica alla modulistica riguardo la segnalazione certificata di inizio attività relativa agli esercizi di somministrazione, dov'è stato inserito un espresso riferimento proprio all'attività di "home restaurant", nel punto in cui si parla di "sorvegliabilità del locale".

La nuova norma prevede la possibilità "di consentire i controlli da parte delle autorità competenti nel caso in cui l'esercizio dell'attività venga svolto presso la propria abitazione". Una specifica che tira in ballo l'attività dell'home restaurant, per la quale, però non esistono altre specifiche regolamentazioni. Fipe auspica che tutte le altre norme cui sono sottoposti i locali di ristorazione e somministrazione, siano integralmente rispettate, a partire da igiene e sicurezza.

> ***"È ragionevole ritenere che il soggetto che abbia l'intenzione di avviare un'attività di home restaurant dovrà presentare lo stesso modulo delle imprese della somministrazione di alimenti e bevande"***
> **Roberto Calugi**

«È ragionevole ritenere che il soggetto che abbia l'intenzione di avviare un'attività di home restaurant - spiega il direttore generale di Fipe, **Roberto Calugi**, in una circolare - dovrà presentare lo stesso identico modulo delle imprese della somministrazione di alimenti e bevande, dovendo autocertificare il possesso di tutti i requisiti previsti per queste ultime con la sola eccezione della sorvegliabilità dei locali».

La Federazione ha fatto presente che gli home restaurant dovrebbero rispettare i requisiti imposti agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

«In sostanza - prosegue Calugi - è ragionevole ritenere che chi effettua preparazione in ambito domestico di alimenti non destinati al consumo privato ma alla commercializzazione e/o somministrazione, debba rispettare norme amministrative, il possesso dei requisiti morali e professionali previsti, il rispetto di norme sanitarie (come un piano di autocontrollo Haccp), così come le norme urbanistiche ed edilizie comunali. Nelle more di un riscontro che auspichiamo avvenga alla ripresa delle attività dopo la pausa estiva, è importante che le Amministrazioni locali vengano correttamente sensibilizzate sul tema. cod 62122





Italiani pazzi per le sagre Ma 3 su 4 sono irregolari

Il tema si ripropone puntuale tutte le estati, ma quest'anno i numeri sono così elevati da preoccupare un intero settore, quello della ristorazione, che soprattutto nelle località non turistiche, proprio in estate rischia di soffocare. Il caldo non c'entra, a rendere l'aria particolarmente pesante per migliaia di ristoratori sono le tantissime sagre organizzate in tutta Italia perlopiù proprio nei mesi estivi, da fine giugno a settembre.

Gli italiani ne vanno pazzi, ma secondo la Fipe, l'Associazione italiana dei pubblici esercizi, costiruirebbero una concorrenza sleale per tanti operatori del settore. E così torna a lanciare l'allarme: «Senza una norma che regoli questo settore, molti ristoratori potrebbero essere costretti a chiudere bottega».

Fossero solo quelle regolari, autentiche e legate al territorio: il problema è che ormai di sagre ce ne sono di ogni tipo, ovunque, da quelle del pesce in montagna a quelle, sempre numerose, di partito.

Numeri alla mano, sono circa 42mila (l'80% delle quali concentrate proprio nei mesi estivi e 15mila solo ad agosto) e generano un giro d'affari pari a 900 milioni di euro. Di queste, addirittura 32mila, secondo Fipe, sarebbero "abusive", ovvero senza alcuna connotazione di tipicità e, non da ultimo, prive degli stringenti requisiti (richiesti invece ai ristoratori tradizionali) riguardo igiene, sicurezza alimentare e fiscalità. «Le sagre stanno diventando una ristorazione parallela - dice **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario Fipe - e in un momento di crisi di consumi e di grande cambiamento, questo mette in seria difficoltà il mondo dei pubblici esercizi, che offrono tutto l'anno un servizio soggetto a fiscalità, controlli e adempimenti che lo rendono estremamente costoso e vulnerabile, rispetto invece a un mercato in deroga da regole, leggi e normative».



di Sergio Cotti

Il risultato è che molti ristoratori rischiano di chiudere e altri di improvvisarsi organizzatori di sagre e circoli, pur di continuare a lavorare; una situazione «mortificante» per Cursano, che ammette l'inefficacia degli sforzi profusi finora per provare a chiedere una regolamentazione di questi eventi: «Anche se dei tentativi ci sono stati in alcune regioni, non si è riusciti - ammette - a temporalizzarli, né a legarli al territorio, facendo emergere la componente culturale. Parliamo spesso di manifestazioni con 5-600 posti a sedere e migliaia di pasti somministrati a prezzi sempre più considerevoli, dove il core business è l'incasso e il guadagno».

Per Fipe ci vorrebbe una «norma nazionale che responsabilizzi in un modo estremamente diretto anche i sindaci. Non si possono usare le sagre per consenso elettorale - attacca Cursano - o per accontentare questa o quella società sportiva o culturale. Le istituzioni devono scegliere da che parte stare; è arrivato il momento in cui ognuno si deve assumere le proprie responsabilità». cod 62455



Sushi e salute, quali rischi? Anche il riso può far danni

Questa particolare cucina giapponese non è più una novità, sul mercato i ristoranti si fanno concorrenza con proposte fusion o rivisitazioni multiculturali, ma quanti sanno che il protagonista del sushi non è il pesce crudo bensì il riso? Da un punto di vista igienico-sanitario si è più portati a soffermarsi sulle criticità derivanti dalla gestione del pesce fresco, però è bene ricordare che anche il riso è un alimento potenzialmente dannoso se non trattato correttamente. Il riso-sushi viene preparato con una varietà di riso bianco, dolce, a grano corto, che - così come tutti i prodotti amilacei - se non raffreddato adeguatamente e lasciato a temperatura ambiente per lunghi periodi, soprattutto in estate, può sviluppare un batterio patogeno chiamato Bacillus cereus, un microrganismo ubiquitario a bastoncello che produce due tipologie di tossine (tossina diarroica, sensibile al calore che causa diarrea, e tossina emetica, stabile al calore che causa vomito) e che anche in piccole quantità può provocare intossicazioni alimentari con sintomi che variano a seconda della sensibilità nel consumatore e che coinvolgono soprattutto il sistema digerente (nausea, vomito e problemi intestinali) con tempi di incubazione (tempo in cui si sviluppano i sintomi) di circa 6 ore.



di Valeria Annunziata
Responsabile qualità e sicurezza alimentare



di Massimo Artorige Giubilesi
Tecnologo alimentare

Ricordiamo infatti un recente fatto di cronaca nera in Belgio. Uno studente di Bruxelles è morto a inizio anno a causa di un piatto di spaghetti che era in frigo da 5 giorni. Il ragazzo ha accusato forti dolori ed episodi di vomito e diarrea. Ha quindi assunto molta acqua e si è recato a letto senza assumere medicinali. Dopo 11 ore lo hanno trovato senza vita i suoi genitori. Sono stati i risultati dell'autopsia a svelare che il giovane era morto a causa del Bacillus cereus.

Questo ovviamente vale per tutte le varianti di pietanze a base riso (es. insalata di riso, pasta fredda, supplì etc), ma il sushi è particolarmente sotto il mirino poiché viene spesso servito a temperatura ambiente, se ci fate caso infatti non viene mai servito né caldo né freddo ed è la temperatura ideale per permettere la proliferazione microbica di questa specie. cod 62592

Come possiamo tutelare la nostra salute?

I sushi men professionisti hanno sviluppato nel corso della storia una serie di procedure ad hoc per salvaguardare il riso dalla possibile contaminazione:

1. Prima di tutto l'importanza dell'igiene: scontato ma sempre fondamentale, lavorare e raffreddare il riso in bacinelle di acciaio ben sanificate;
2. Prima della cottura sciacquare il riso sotto acqua corrette fredda per tre cicli e successivamente, ben scolato, asciugarlo, questo permetterà di abbandonare un po' di amido che piace molto al Bacillus cereus;
3. Raffreddare e contemporaneamente sgranare il riso cotto con una soluzione liquida di zucchero, aceto, sale per un'acidificazione del riso, la cui fase è fondamentale per abbassare la soglia da pH 7 a pH inferiore a 4,6, ideale per inibire la crescita del batterio;
4. Consumare il riso cotto prodotto entro le 3 ore.

Sala, bar e sommellerie Come nascono i futuri maître

Siamo in pieno luglio, il sole è cocente, è l'ultimo giorno di scuola per gli studenti del 10° Corso superiore di sala, bar e sommellerie di Alma, la Scuola internazionale di Cucina italiana. Saranno una ventina, tutti sulla ventina; gli occhi, tutti brillanti e pieni di aspettative, di emozioni e di quel filo di paura tipico di chi si è messo in gioco.

Il percorso di studi dura 6 mesi: 3 a scuola tra teoria e pratica e 3 di stage nei migliori locali in Italia ed Europa. Il bottino di fine percorso è un diploma di 3° livello Ais, uno sulla mixology e uno sul caffè.



L'esame è diviso in due giornate: la prima è tecnico-culturale, gli studenti presentano una tesi di ricerca. Il tema, un pairing tra cibo e fluido tipico della regione dello stage.

A seguire, la prova del trancio e il servizio del vino: è molto importante non perdere mai l'eleganza del classicismo da dove tutto è nato.

La seconda parte d'esame è concentrata sulla pratica di servizio nel ristorante didattico: dieci giorni prima i ragazzi scoprono il menu e lo studiano per raccontarlo e poter rispondere a qualsiasi domanda della giuria. Il compagno di brigata, invece, viene deciso ad estrazione casuale solo il giorno prima così da rendere ancora più difficile la strategia d'approccio all'esame.

È tutto pronto per l'ultimo giorno d'esame. Il primo step è l'accoglienza: ogni ragazzo è al proprio tavolo, pronto ad intrattenere gli ospiti con un cocktail preparato sul momento. A darci il benvenuto c'è Ilaria, la migliore del corso. Mentre prepara un impeccabile Americano racconta della sua esperienza di stage appena passata a Le Calandre. «Alma ti cambia a livello caratteriale. Il continuo confronto con professionisti ti sprona a voler diventare come loro. Appena finiti gli esami tornerò dalla famiglia Alajmo, hanno già scelto di assumermi».

Ora iniziano le danze: dopo l'accoglienza, si passa al ristorante didattico "Mater" dove le neo-brigate si mettono in posizione, pronte per il servizio. La giuria è esigente, ma il clima che si respira è quello di un vero ristorante: gioviale e di condivisione. Ogni tavolo è composto da docenti, maître, enologi, giornalisti: uno spaccato del panorama italiano della sala nella sua massima espressione.

L'esperienza di pranzo è gestita interamente dai ragazzi che presentano il menu, prendono le comande, le trasferiscono in cucina, consigliano il vino e ascoltano le richieste della giuria. Ogni giurato ha una scheda per valutare l'accoglienza, il servizio e le eventuali criticità. Criticità che, a volte, nascono proprio per mettere alla prova i ragazzi: intolleranze, domande scomode e ordinazioni complesse sono all'ordine del giorno. Il ragazzo deve avere un'alta capacità di problem-solving, proponendo soluzioni nel minor tempo possibile.

Il corso superiore di sala, bar e sommellerie è stato il primo in Italia ed è nato per un'esigenza dell'alta ristorazione: mancavano figure di sala competenti. Alma crede nel polivalismo didattico: ogni ragazzo deve uscire dalla scuola con tutte le basi del mestiere per poi scegliere, autonomamente, in quale specializzarsi ancora di più.

Riso, latte e gelato allo zafferano: anche l'ultimo dessert è terminato. Il pranzo è finito. Ora è tempo di attendere il risultato e, da domani, pensare al proprio futuro. cod 62577



Tartare di astice sulle note dell'Asolo Prosecco Extra Brut

Espressione massima dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, l'Extra Brut esalta al meglio l'identità del territorio di Asolo, la freschezza e il carattere del vitigno Glera. È prodotto da Montelvini, la storica Cantina di Venegazzù (Tv), che con 138 anni di storia alle spalle racconta da sempre la tipicità di un luogo che ha fatto la cifra distintiva dell'azienda.

L'Extra Brut si abbina perfettamente con molte varietà di pesce e carpacci, insalate di mare di vario tipo, aragoste o scampi. Piatti leggeri, dai sapori non troppo intensi, capaci di esaltare anche gli aromi del prosecco.

Lo chef Graziano Prest del ristorante stellato Tivoli a Cortina d'Ampezzo (Bl) propone una deliziosa tartare di astice con avocado, pomodorino candito e crema all'Asolo Prosecco Extra Brut. Un piatto fresco che ben si sposa all'Extra Brut, un vino dalla piacevole fragranza fruttata, a tratti floreale e con note minerali, che predilige accostamenti a cibi dalle cotture poco invasive. Intenso, versatile e corposo, coniuga la sua elegante personalità con preparazioni nelle quali la materia prima viene esaltata con i suoi sapori e profumi originali. Una combinazione gastronomica accattivante, raffinata e dai toni esotici. cod 62463

Tartare di astice con avocado, pomodorino candito e crema tiepida all'Asolo Prosecco Extra Brut

*Ricetta di **Graziano Prest**, cuoco del ristorante **Tivoli** a Cortina d'Ampezzo (Bl)*

Ingredienti (per 4 persone): 260 g di astice, 60 g di avocado, 11 pomodorini canditi tagliati a metà, Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Montelvini, 3 scalogni, 300 g di panna fresca, 1 rametto di timo, qualche goccia di limone, 1 tuorlo

Preparazione: sbollentare l'astice per soli 2 minuti in modo che mantenga proprietà e sapori, tagliarlo a pezzettoni ed emulsionare la tartare con olio evo, sale e pepe e qualche goccia di succo di limone. Per la crema, ridurre mezzo litro di Asolo Prosecco Extra Brut con 3 scalogni per circa 30 minuti, in modo che diminuisca di circa metà del suo volume iniziale; lo scalogno gli farà prendere un bel colore rosato. Ridurre a parte anche 300 g di panna fresca con un rametto di timo per 10-15 minuti.

Unire le due riduzioni e aggiustare con qualche goccia di limone e un tuorlo, filtrarlo e mantenerlo alla temperatura di 50-60°C. Disporre sul piatto la tartare con i pomodorini, l'avocado e qualche germoglio, poi versare la crema di Asolo Prosecco Extra Brut.

Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato - Extra Brut

Uve: 100% Glera
Vinificazione: la raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una spremitura soffice delle uve e viene lavorato con un attento controllo delle temperature per mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva. Attenzione riproposta in tutte le fasi di stoccaggio e presa di spuma, controllando tutti gli apporti di ossigeno in modo da preservare tutti i precursori aromatici che si ritroveranno nel bicchiere
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi, visivamente il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza
Profumo: note floreali, diventa ampio e fruttato, richiami di mela e pera, con note minerali
Sapore: intenso, cremoso, di buona struttura e piacevole freschezza acida.
Servire a: 6-8°C
Alcol: 11% vol.



Montelvini
via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello
(Tv) - Tel 0423 8777
www.montelvini.it

Tre buone ragioni per alzarsi presto la mattina.



Per iniziare bene la giornata, nulla è meglio delle confetture Darbo: preparate secondo una ricetta di famiglia con l'utilizzo della frutta migliore. Il segreto lo conoscono tutti: il gusto migliore è nei piccoli dettagli. **www.darbo.com**

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.

Distribuzione esclusiva Italia: Loacker SpA, 39054 Auna di Sotto/Renon, e-mail: info@loacker.com, Tel.: 0471/344000

Cucine Berto's

Tecnologia, ma con stile



Il futuro del settore ricettivo è già qui. L'appuntamento è a Milano Fiera dal 18 al 22 ottobre. Dopo lo straordinario successo del 2017, il mondo dell'hotellerie e dell'hospitality si riunirà alla vetrina biennale di Host per fare il punto sullo stato dell'arte e sulle prospettive globali di sviluppo per l'intero comparto. Un evento incentrato sull'innovazione, elemento che caratterizza fortemente anche il dna di Berto's, azienda italiana con sede in provincia di Padova che da oltre 45 anni ha saputo reinventarsi e reinventare sistemi e tecnologie per la cottura. Non è certo un caso, dunque, se questo produttore votato all'evoluzione ha sempre preso parte con entusiasmo alla kermesse biennale milanese, assumendo di edizione in edizione un ruolo di maggiore rilievo.

Per Host 2019 Berto's ha predisposto una presenza nel segno dell'avanguardia, con la presentazione di diverse novità in anteprima mondiale. A catturare la scena sarà inevitabilmente il restyling del



monoblocco LaCucina®: un gioiello di design dalla grande personalità estetica, frutto di un attento studio delle linee e delle proporzioni e della ricerca stilistica che ha riguardato ogni elemento, compreso l'intaglio dei piani a induzione. Forme svasate, nuove angolazioni, linee sorprendenti e dettagli che lasciano il segno, come le luminose fiancate in acciaio dei tagli inclinati.

Alle novità stilistiche si affiancano quelle tecniche e tecnologiche. Per le cucine a gas della serie Premium, ad esempio, Berto's ha sviluppato nuovi bruciatori in ghisa che possono raggiungere potenze fino a 10 kW con lo spartifiamma in ottone ad alto spessore, fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. L'innovazione nei cuocipasta si concretizza invece in un sistema di sollevamento automatico dei cesti regolato attraverso un'interfaccia elettronica con programmi personalizzati. Si evolvono anche le friggitrici, anch'esse a sollevamento automatico dei cesti, con un nuovo sistema di filtraggio che consente di scaricare l'olio usato per poi filtrarlo e reimmetterlo in vasca tramite una pompa dedicata, con tempi di utilizzo estremamente rapidi.



Oltre alle anteprime assolute, Berto's porterà ad Host altre innovazioni tecnologiche sviluppate e brevettate dal team di ricerca e sviluppo che hanno già superato con successo la prova dell'utilizzo quotidiano da parte di grandi chef nei ristoranti di tutto il mondo. Merita una menzione speciale il sistema di controllo elettronico "intelligente" Bflex: una soluzione personalizzata che consente di selezionare i parametri prescelti con massima precisione. Il design ergonomico della manopola in materiale soft touch e il dispositivo shock absorber, progettato per ammortizzare gli urti accidentali, rendono questo sistema di controllo semplice e sicuro, come certifica del resto anche la classe IPX5 per quanto riguarda la protezione delle parti elettriche dall'acqua.

Questi comandi così evoluti interagiscono perfettamente con i piani di cottura a induzione "all surface" creati da Berto's: gli induttori sono in grado di arrivare ad una potenza che può raggiungere i 7 kW per zona, consentendo così agli chef di posizionare pentole di varie dimensioni su tutta la superficie per gestire con precisione temperature e tempi di cottura diversi.

Tante novità, dunque, che richiedono uno spazio espositivo rilevante. Il grande stand Berto's a Host si svilupperà su 400 mq suddivisi in tre zone: l'accoglienza dei visitatori; la sezione monoblocchi personalizzati LaCucina®, con due allestimenti diversi, uno "Hi-Tech" e uno più "tradizionale"; la sezione dedicata alla produzione di serie, che presenterà l'intera gamma di cucine professionali. E poiché il valore di una cucina si può apprezzare al meglio solo vedendola in funzione, due monoblocchi saranno messi a disposizione degli chef coinvolti per gli showcooking: Berto's ha previsto un fitto calendario che coprirà ogni giorno della manifestazione, impreziosito dalla partecipazione di 5 chef stellati.

Le cucine professionali Berto's (linea S700) saranno inoltre in funzione nella postazione dell'Associazione professionale cuochi italiani (Apci) e nello stand della società di consulenza internazionale Foodservice Consultant Society International: anche qui il visitatore avrà l'opportunità di valutare personalmente l'efficienza dei sistemi di cottura Berto's sempre più apprezzata nel mercato internazionale. cod 62502

Berto's
viale Spagna 12 - 35020 Tribano (Pd)
Tel 049 9588700
www.bertos.com

SkyLine di Electrolux Professional La cucina è... connessa!



Due sistemi, un forno e un abbattitore, perfettamente sincronizzati, in totale comunicazione tra loro e che condividono lo stesso linguaggio e la stessa interfaccia touch, semplice e intuitiva. Si chiama SkyLine la nuova gamma di forni e abbattitori Electrolux Professional, risultato di oltre 40 anni di esperienza nel Cook&Chill. Due soluzioni che, lavorando in sinergia, ridisegnano il processo "cottura-abbattimento-rigenerazione" e rivoluzionano il modo di lavorare in cucina. Per saperne di più abbiamo intervistato **Andrea Grandi**, responsabile Cook&Chill per il mercato Italia di Electrolux Professional.

In che modo dialogano le due apparecchiature?

È sufficiente premere un tasto per sincronizzare le due macchine. Questo consente, ad esempio, di predisporre l'abbattitore in modo che sia già pronto nel momento in cui il forno ha completato la cottura della carne o di un'altra pietanza. Forno e abbattitore sono in perfetta sintonia tra loro, in grado quindi di richiamare la stessa operazione. Maggiore efficienza, prestazioni replicabili e, soprattutto, connettività: sono questi i principali vantaggi della nuova gamma Cook&Chill di Electrolux Professional. Il risultato è una qualità del cibo impeccabile, costi di gestione ridotti e più tempo da dedicare alla creatività.

È facile utilizzare questo nuovo sistema?

È semplice e intuitivo. Il sistema di funzionamento è simile a quello degli smartphone. In ogni caso ai nostri clienti è garantita una consulenza gratuita in fase di avviamento, un servizio esclusivo svolto dai nostri chef dell'Electrolux Chef Academy dislocati sul territorio: una giornata costruttiva di consigli, ascolto e formazione affinché le nostre apparecchiature possano essere utilizzate e sfruttate al massimo, così da rendere la quotidianità un'esperienza migliore.

Ottimizzare l'organizzazione in cucina vuol dire anche ridurre i costi?

Non c'è dubbio. Il risparmio è sui costi di preparazione e produzione, nell'ordine del 30-40%. E non solo: una migliore organizzazione in cucina consente di liberare tempo ed energie per altre attività, magari più creative, diversificando così la produzione. Questa tecnologia garantisce inoltre una maggiore flessibilità nella pianificazione del lavoro ed una migliore gestione, un prolungamento della durata di conservazione dei cibi e una qualità del prodotto servito senza compromessi.

Chi sono i naturali destinatari della nuova gamma SkyLine Electrolux?

Noi lavoriamo in tutti gli ambiti della ristorazione professionale, compresi panificatori, pasticcerie e gelaterie. Con SkyLine contiamo di allargare ulteriormente il ventaglio di possibili utilizzi; con queste soluzioni l'azienda vuole promuovere e fare conoscere ai professionisti della ristorazione, dell'ospitalità e del retail il nuovo concetto Cook&Chill destinato a rivoluzionare il lavoro nelle cucine professionali. cod 62172

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it



Temperatura sempre controllata con i sistemi all'avanguardia Irinox

Una cucina o laboratorio professionale che renda il lavoro un'esperienza migliore: è questo uno degli obiettivi di Irinox, specialista nella produzione di abbattitori di temperatura e sistemi di conservazione. L'obiettivo principale dell'azienda è quello di ascoltare le diverse necessità quotidiane di chef, pasticceri, panificatori e gelatieri per rendere il loro lavoro più sostenibile, facile, intuitivo, innovativo e profittevole. Questo mettendo al centro della loro cucina e del loro laboratorio il freddo, strumento indispensabile per la corretta lavorazione e conservazione degli alimenti.

Irinox sarà presente alla prossima edizione di Host, punto di riferimento mondiale per l'intero settore Horeca. Per festeggiare i suoi primi 30 anni, l'azienda si presenterà con uno stand tutto nuovo che mette al centro la sostenibilità, per Irinox tradotta in riduzione degli sprechi e dell'impatto sull'ambiente.

L'ampiezza della gamma Irinox sarà esposta all'interno dello stand D17 E20 al padiglione 5: dall'abbattitore di temperatura ICY, per coloro che desiderano raffreddare o surgelare per una qualità sempre sotto controllo grazie a 4 cicli esclusivi, all'abbattitore multifunzione MultiFresh, il primo abbattitore al mondo che può gestire temperature positive e negative per raffreddare, surgelare, cuocere a bassa temperatura, pastorizzare, rigenerare, ecc. Ma non è finita qui, perché per mantenere la massima qualità delle preparazioni è necessario poi conservare tutti i cibi processati al meglio.



Per questo Irinox offre una gamma di conservatori che gestiscono sia temperature positive che negative costanti, in grado di ridurre al minimo gli sbalzi termici causati dalle frequenti aperture della porta grazie a un impianto frigorifero correttamente dimensionato.

Attraverso una combinazione di preparazioni gustose e sfiziose e di un'esperienza digitale immersiva che trasporterà i visitatori dello stand Irinox nel mondo della ristorazione, l'azienda farà esplorare e scoprire come rendere il proprio lavoro più organizzato, facile ed efficiente. Attrezzature ed esperienze saranno poi accompagnate da importanti novità che Irinox è davvero impaziente di presentare a tutti i clienti!

cod 62491

Irinox
via Madonna di Loreto 6/B - 31020 Corbanese di Tarzo (Tv) - Tel 0438 2020 - www.irinoxprofessional.com

Strumenti di analisi all'avanguardia per gli addetti ai controlli alimentari



Testo ha appena lanciato sul mercato due nuovi kit con strumenti di misurazione selezionati per supportare gli addetti ai controlli alimentari nel loro lavoro. Il cibo è una questione di fiducia, la sua qualità e la sua sicurezza sono date per scontate dal consumatore. Ciò vale in egual misura per supermercati, ristoranti, street food: gli addetti ai controlli garantiscono che gli alimenti prodotti e distribuiti nei vari esercizi, siano preparati e serviti in conformità con la normativa vigente. Di seguito le caratteristiche dei due nuovi kit Testo.

Kit per il controllo degli oli di frittura

Ideato per il controllo efficiente di temperatura e olio di frittura, questo kit contiene il tester per oli di frittura Testo 270 e il termometro a penetrazione/infrarossi Testo 104-IR. Ciò significa che durante le ispezioni si potrà non solo controllare la qualità dell'olio, ma anche monitorare la presenza di acrilammide.

Kit per gli addetti ai controlli alimentari

Strumentazione completa per la misura e l'analisi della temperatura in un'unica valigia: termometro testo 926 con robusta sonda per alimenti, tester per oli di frittura Testo 270, termometro a penetrazione e infrarossi Testo 104-IR, pHmetro Testo 206-pH2 e termometro Testo 826-T2.

Entrambi i kit comprendono diversi accessori (valigia, custodia di protezione, documentazione). cod 62277

Testo
via F.lli Rosselli 3/2 - 20019 Settimo Milanese (Mi) - Tel 02 335191
www.testo.it



I contenitori ermetici Araven allungano del 25% la vita degli alimenti

L'**azienda spagnola specializzata in attrezzature per l'Horeca** si appresta a **rivoluzionare il settore** con la sua **nuova gamma di contenitori ermetici**, che vantano migliorie in fatto di igiene, sicurezza e maneggiabilità

La principale caratteristica dei contenitori ermetici è un nuovo sistema di chiusura che uno studio del Gruppo di ricerca sugli alimenti di origine vegetale dell'Università di Saragozza (Giaove) ha dimostrato in grado di allungare la vita utile di un alimento fino al 25% in più rispetto alle chiusure attualmente esistenti.



Araven è marca di riferimento per i professionisti del settore alberghiero con la sua ampia gamma di prodotti differenziali per equipaggiare le camere di conservazione e le cucine di tutti i tipi di strutture. Il suo prodotto di punta e più utilizzato sono i contenitori ermetici Araven (precedentemente chiamati ColorClip), sul mercato da oltre 30 anni e presenti nelle migliori cucine professionali. Solo l'anno scorso ne sono stati venduti più di 2 milioni in tutto il mondo. Con la reinvenzione di uno dei suoi prodotti più richiesti, l'azienda dimostra una volta di più come il lavoro di innovazione sia uno dei suoi tratti identitari.

La nuova gamma Araven prevede contenitori ermetici con misure GastroNorm, pensati espressamente per il professionista del settore alberghiero. Il modo in cui è progettata include numerosi vantaggi per il cuoco; ma la sua caratteristica principale è un coperchio che permette di fare un certo vuoto all'interno semplicemente premendo dal centro, il che riduce l'ossidazione del cibo e garantisce una tenuta totale, prolungando la durata del prodotto immagazzinato. "Conservano meglio e per più tempo", recita il motto dell'azienda.

L'efficacia di questa innovativa chiusura è stata verificata dal Giaove in un'analisi nella quale sono stati confrontati i nuovi contenitori di Araven con quelli della stessa azienda precedenti all'introduzione di questa innovazione. Sono state analizzate le differenze in aspetti microbiologici, fisici e sensoriali, come la consistenza o l'odore dell'alimento conservato e le conclusioni evidenziano che il nuovo contenitore «ottiene i punteggi migliori in tutti gli attributi analizzati».

Le migliorie nella nuova generazione di contenitori ermetici Araven si estendono anche all'etichettatura e al controllo del prodotto che si conserva. Pertanto **Manuel Rodríguez**, responsabile del marketing presso l'Unità Settore Alberghiero di Ara-

ven, afferma che si garantisce una corretta conservazione degli alimenti «che raggiungerà un duplice obiettivo: conservare gli alimenti con tutte le garanzie igienico-sanitarie e mantenere tutte le proprietà organolettiche degli alimenti riducendo il livello di spreco e deterioramento, con significativi risparmi sui costi per il professionista del settore alberghiero».

L'ermeticità migliorata offerta dalla nuova progettazione è stata ricercata garantendo al tempo stesso la massima funzionalità nell'uso professionale giornaliero, tratto di identità dei prodotti di Araven. Il doppio labbro nel coperchio con canale di evacuazione permette di chiudere semplicemente premendo dal centro del coperchio nella direzione di uscita dell'aria; successivamente, al momento di utilizzare il prodotto, un bordino rende più facile l'apertura.



Inoltre, sono state anche introdotte novità nell'etichetta permanente e il sistema di colori identificativi (ColorClip). Araven ha creato 15 anni fa l'etichetta integrata, una scheda incorporata nei suoi contenitori che raccoglie in forma chiara e semplice i dati necessari a identificare l'alimento conservato, garantire pratiche igieniche corrette e rispettare la normativa sulla tracciabilità.



Basta scrivere su questa etichetta, con il pennarello Araven, informazioni come la data di preparazione e quella di scadenza, o la provenienza. Questo sistema non richiede di attaccare e staccare etichette di carta e non lascia residui dopo il lavaggio del contenitore ermetico in lavastoviglie.

Ora viene presentata una nuova etichetta migliorata, con più spazio per la descrizione del prodotto e maggiori informazioni nei campi della scheda e in combinazione con il sistema ColorClip per una rapida identificazione e classificazione senza errori di più categorie e criteri di prodotto, facilitando così la gestione nei luoghi di utilizzo. Le clip colorate per contrassegnare ciascun contenitore e il suo coperchio sono state aumentate da 5 a 7. Bianco e marrone sono stati aggiunti alla gamma già esistente (che comprendeva giallo, blu, viola, rosso e verde). Questo numero consente ad esempio di classificare la lavorazione per ogni giorno della settimana. I colori servono, come in precedenza, a differenziare per tipo di alimenti ed evitare così contaminazioni incrociate nella cucina professionale. Le nuove ColorClip consentono di contrassegnare i contenitori con prodotti lattiero-caseari (clip bianca) e le carni lavorate e insaccate (clip marrone), aggiungendoli ai gruppi esistenti (blu per pesce, verde per verdure, ecc.). Inoltre, in base alle esigenze e agli interessi di ogni stabilimento, si possono riconoscere a colpo d'occhio l'area di lavoro, la linea di intervento, il lavoratore responsabile, gli allergeni dell'alimento e così via.

Inoltre, i contenitori ermetici Araven sono conformi a tutte le normative europee in materia igienico-sanitaria e sono certificati dalla National Sanitation Foundation. Sono fatti in polipropilene, privo di BPA (Bisfenolo A), un composto vietato in Paesi come la Francia per i suoi possibili effetti tossici. Hanno una vita utile stimata di oltre 8 anni, resistono a temperature comprese tra 95 e -40°C e sono realizzati con materie prime riciclabili al 100%. cod 62338

Araven
Calle Río Martín 6 - 50830 Villanueva de Gállego,
Saragozza (Spagna) - Tel +34 976 465200
www.araven.com





Il gelato fresco di Staff Ice System fatto e servito al momento



Gelato Live Show è la nuova linea Staff Ice System, pensata per dare l'opportunità a tutti di realizzare una gelateria artigianale in poco spazio e senza la necessità di avere un laboratorio. Ideata per produrre, esporre, conservare e servire ai clienti il gelato direttamente dal mantecatore, il tutto con una semplicità unica e senza la necessità di personale specializzato.

I motivi per ampliare il proprio business con Gelato Live Show di Staff Ice System sono tanti:

- **800 cm²** di visibilità per vasca, per un gelato che attira l'attenzione;
- **6 litri** di gelato artigianale per vasca, per soddisfare tutti i clienti;
- **texture eterna**: Gelato Live Show è così potente da mantenere la consistenza e la struttura della ricetta per tutto il tempo che serve;
- nessuna necessità di personale specializzato;



- si può installare in locali di ridotte dimensioni;
- è possibile produrre e conservare alimenti diversi: gelati, sorbetti e granite;
- il tutto disponibile con un investimento contenuto.

Trova la versione più adatta alle tue esigenze visualizzando il catalogo sul sito **www.staff1959.com**.

cod 62310

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com

Giblor's

Perfetto equilibrio tra estetica, sicurezza e comodità



Linee di abbigliamento professionale che mantiene vivi valori come affidabilità, praticità e resistenza. Divise in grado di coniugare moda e stile, ergonomia e comodità, igiene e salute, protezione e sicurezza. Giblor's, da oltre 40 anni a Carpi (Mo), è una solida realtà che ha saputo imporsi sul mercato per efficienza e flessibilità. Un'azienda che pensa alla clientela, consapevole del fatto che si lavora meglio se si indossa una divisa che gratifica e nobilita.



«Capi studiati per migliorare il benessere di chi lavora», spiega **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite Ros. «Abbiamo scelto Giblor's come partner proprio per la sua grande esperienza nel settore e per la capacità di interpretare il mercato. Condividiamo con questo marchio, dalla forte anima italiana, la capacità di comprendere i bisogni del personale dell'universo Horeca grazie a una costante valutazione direttamente sul campo, indispensabile per verificarne nel concreto le priorità».

La divisa, del resto, è tra gli elementi che hanno un peso rilevante nel definire l'identità del locale. Che si tratti di un ristorante gourmet, un bar o una pizzeria, è indispensabile che il cliente avverta una coerenza in tutte le componenti che lo definiscono. In questo senso le collezioni firmate Giblor's tendono a creare un total-look che contribuisce a dare identità al locale facendone un'icona per riconoscibilità e serietà.

«Dare un'impronta nitida del mood e dell'anima del locale - spiega **Antonella Giupponi**, responsabile comunicazione Ros - è la premessa che ispira i designer di Giblor's nello sviluppo delle collezioni pensate per il personale. L'obiettivo è quello di lasciare traccia nella memoria del cliente rendendosi identificabili. Il tutto in un perfetto equilibrio di estetica e massima versatilità d'uso per rispondere alle esigenze specifiche di chi, pur lavorando in condizioni spesso estreme per temperature o per spazi di azione, vuole risultare impeccabile».

In Giblor's la progettazione mantiene ancora un'attitudine artigianale, così come la sartoria conserva la cura nelle finiture, frutto della tradizione e di tecniche antiche che hanno reso grande la sartoria italiana. Altissimo è il controllo nella progettazione, così come nella ricerca della combinazione perfetta tra le tendenze della moda e le performance sempre più elevate che i capi e il mercato richiedono.



Antonella Giupponi e Ivan Pierinelli

Per questo Giblor's impiega tessuti brevettati, messi a punto dai principali laboratori di ricerca internazionali, come Tencel e Bionic Finish. Tessuti poi sottoposti a numerosi trattamenti per ottimizzarne le caratteristiche. In questo senso sicurezza, igiene ed ergonomia sono parole d'ordine.

Anche la cura delle parti accessorie è un aspetto essenziale studiato in ogni dettaglio. Giblor's è l'unica azienda a utilizzare i profili abbinati in satin, mentre i colletti dei capi sono rifiniti con ribattitura all'interno, così come l'interno dei polsini. Vengono impiegati filati pregiati e le migliori zip. Grande attenzione è posta anche alla coordinabilità dei colori.

Dettagli solo a prima vista. In realtà, punti di forza che rendono i capi unici. Un'attenzione al particolare che sposa la filosofia di Ros nel suo rapporto con la clientela. cod 62182

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it

SchönhuberFranchi

Soluzioni su misura per l'hospitality







L'affermato brand di forniture alberghiere presenterà alla 41ª edizione di Host una serie di collezioni personalizzate e uniche per il segmento tavola e arredi dedicati all'outdoor e all'indoor. Gli elementi che compongono il settore tavola possono essere customizzati sia in ambito decorativo sia tecnico, mantenendo gli stessi standard qualitativi della produzione seriale. SchönhuberFranchi è in grado di rispondere a qualsiasi esigenza al fine di creare coordinati tailor made dedicati alla mise en place, in linea con lo stile richiesto. Tecniche di decoro o caratterizzazione possono essere applicate anche ai bicchieri, alle posate e agli accessori.

Nuovo il progetto di arredo "Pure" nato dalla collaborazione di SchönhuberFranchi con il designer Marcello Ziliani, declinato nelle versioni poltroncina da tavolo e poltrona lounge, entrambe impilabili. Pure si differenzia per la ricerca del design e dei materiali. La linea della gamba anteriore si allarga verso l'esterno e si curva all'indietro fino a creare lo schienale della seduta, confortevole e avvolgente. La versione outdoor si distingue per la struttura in legno di Iroko, resistente agli agenti atmosferici, abbinata alla seduta in fettuccia di corda nautica o in batyline effetto tessuto. La poltroncina e la poltrona lounge per l'indoor sono invece realizzate in legno di frassino tinto noce chiaro o con finitura carbone; il sedile è imbottito con espanso ignifugo ad alta intensità e rivestito in tessuto.

La sedia e la poltroncina per esterno della collezione "Shire" di Piero Lissoni si vestono di nuove tonalità. Non manca l'intramontabile versione total white, per conferire un'allure di eleganza e freschezza in location open air. Le sedute Shire si distinguono per le linee eleganti e pulite unite a una forte matericità: struttura metallica, legno, tessuto batyline.

«Abbiamo pensato a nuove varianti di colore - affermano dallo Studio Lissoni - che possano integrare e affiancare i classici del bianco e nero. Sono nate così tre pregiate e originali tonalità e una sofisticata finitura materica che richiama il metallo grezzo capaci di essere trasversali e dialogare con tavoli eleganti».

cod 62304

SchönhuberFranchi
via B. Buozzi 10 - 39100 Bolzano
Tel 0471 545111
www.schoenhuberfranchi.com





Il **rivoluzionario sistema di amplificazione dell'igiene** dei servizi di ristorazione di **Mechline elimina batteri nocivi** e **virus**, allungando notevolmente la **durata degli alimenti freschi**

Batteri al ristorante addio grazie al rivoluzionario HyGenikx

A ottobre il produttore britannico specializzato Mechline Developments lancerà HyGenikx, il nuovo sistema di amplificazione dell'igiene di aria e superfici dei servizi di ristorazione. Questo sistema avanzato, compatto e montabile a parete ha dimostrato di poter eliminare batteri e virus in tutto l'ambiente, oltre a prolungare la durata degli alimenti freschi deperibili. I microrganismi che diffondono infezioni compromettono gli standard igienici, provocano lo spreco degli alimenti e creano cattivi odori. Inoltre si moltiplicano molto velocemente e, pertanto, è molto difficile per i tradizionali metodi di pulizia tenervi testa. HyGenikx invece funziona in sicurezza per tutto il giorno, tutti i giorni, eliminando batteri, virus, muffe, funghi e composti organici volatili che si trovano nell'aria e sulle superfici esposte di un determinato spazio, perfino nei punti più difficili da raggiungere.

Progettata e prodotta da Mechline, la gamma HyGenikx dispone di modelli idonei per le più svariate applicazioni: aree di preparazione degli alimenti, celle frigorifere, aree aperte al pubblico, servizi igienici, aree rifiuti e altre. HyGenikx utilizza una combinazione delle più efficaci e raffinate tecnologie disponibili per la sterilizzazione di aria e superfici, colpendo ed eliminando i rischi biologici in cucina, fra cui Salmonella, Escherichia Coli, Norovirus e altre fonti di infezioni primarie. Ha dimostrato di ridurre i nocivi Listeria monocytogenes e Listeria innocua dalle superfici fino a renderli non rilevabili e, soprattutto, migliora gli standard igienici fino a un livello impossibile da mantenere con i soli metodi di pulizia tradizionali. HyGenikx garantisce igiene e sicurezza 24 ore su 24 e mantiene gli odori sotto controllo.

La gamma HyGenikx per le aree di conservazione degli alimenti ha dimostrato di prolungare del 58% la durata degli alimenti freschi deperibili, alcuni dei quali durano fino al 150% in più! Soprattutto, vengono significativamente aumentate la durata e la qualità di frutta e verdura, il che, a sua volta, riduce notevolmente costi e sprechi alimentari.

HyGenikx verrà presentato dal 18 al 22 ottobre presso la fiera HostMilano, dove Mechline sarà lieta di incontrare nuovi partner distributori. Le altre linee in mostra saranno i lavamani Mechline BaSix, i sistemi di manutenzione degli scarichi BioCeptor e GreasePak, il nuovo filtro degli scarti alimentari per i lavandini e i raccordi per gas Dormont. Per informazioni e per diventare partner di Mechline, scrivi a: **nigel@mechline.com**.

Mechline Developments
ONE Brudenell Drive, Brinklow
Milton Keynes MK10 0DE, Regno Unito
Tel +44 1908 261511
www.mechline.com



Nuova linea per lavastoviglie di Amuchina Professional



Piatti, bicchieri e stoviglie, anche se in apparenza puliti, possono trattenere invisibili residui di cibo o liquidi. Possono quindi rappresentare un potenziale pericolo: le contaminazioni batteriche sono in agguato. Igiene è quindi la parola d'ordine per mettere in sicurezza il locale. Le superfici delle stoviglie non accuratamente pulite e igienizzate sono infatti un terreno fertile per i microrganismi in attiva fase di crescita. Per questo motivo Amuchina Professional è da sempre impegnata nella ricerca di nuove soluzioni per aiutare i professionisti dell'Horeca. Un'attività che si è concretizzata nel rilancio della linea per lavastoviglie Amuchina Professional, composta da due detergenti e un brillantante, arricchiti da formule più efficaci e da una nuova grafica, chiara e immediata.

Detergenti

Due nuove referenze, studiate per combinarsi al meglio con la durezza dell'acqua: un prodotto per acque con durezza fino a 32°F, uno per acque con durezza fino a 45°F. Entrambi sono caratterizzati da formule eco-friendly: non contengono EDTA (acido tetracarbossilico) né cloro né fosfati. Sono compatibili con tutte le macchine lavabicchieri, lavabar e lavastoviglie frontali. Entrambe le formule sono ad alto potere alcalinizzante e garantiscono una totale e profonda eliminazione dei residui di grasso e unto, assicurando igiene e pulizia professionali anche in presenza di acque dolci e di media durezza. Esercitano una forte azione igienizzante, smacchiante, detergente e saponificante a schiuma controllata. Evitano la formazione di incrostazioni calcaree preservando le parti metalliche della macchina.

Brillantante

Garantisce risultati professionali nel lavaggio meccanico di piatti, bicchieri e stoviglie in genere con acque caratterizzate da bassa presenza di sali insolubili. È un additivo neutro ad alta concentrazione studiato per assicurare stoviglie splendenti alla fine di ogni ciclo di lavaggio e concepito per una rapida azione autoasciugante. La formula altamente concentrata a base di tensioattivi non ionici a bassa schiumosità permette di rimuovere tracce di sporco evitando la formazione di aloni e striature sulle stoviglie. Una formula potenziata per un'asciugatura ancora più rapida. Vanta un pH neutro. Si consiglia l'impiego con acque dolci, addolcite e/o osmotizzate.

cod 62165

Amuchina Professional
via Vecchia del Pinocchio 22
60131 Ancona - Tel 071 809809
www.amuchina.it



L'utilizzo dei **prodotti lattiero-caseari è in calo nei ristoranti** sia per **scelta dei cuochi** che per una **minore richiesta** da parte della clientela. **Ora però è il momento di riportarli ai fasti della tradizione**

I formaggi italiani ripartano dalle Dop
Vincente il concetto di "squadra"

I formaggi italiani sono senza dubbio uno degli emblemi dell'agroalimentare tricolore, non solo per via del gusto, del prestigio e della varietà, ma anche perché contribuiscono a mantenere in vita quelle attività storiche di montagna - ma non solo - che rischiano di perdersi. La ripartenza dei nostri formaggi deve scattare dalle Dop, che sulla qualità non hanno niente da invidiare a nessuno, ma che tanto devono ancora lavorare sulla comunicazione.

Quel che deve fare il settore caseario è inserirsi in una proposta enogastronomica che gli altri prodotti "mediterranei" sono riusciti a cavalcare. Fondamentale è che ci credano fermamente i ristoratori, i quali devono intercettare le mode del momento e offrire al cliente qualcosa di stuzzicante. Si potrebbe pensare per esempio ad una sorta di angolo dei formaggi, proposti in maniera moderna, magari già abbinati con qualche altro cibo e accompagnati da qualche buona etichetta.

Come mai questo non avviene? Due i motivi, tra loro strettamente legati: da un lato i più noti consorzi dei formaggi Dop attuano una comunicazione mirata per particolari eventi che è sì efficiente, ma è pur sempre isolata e, soprattutto, non riesce a trascinare con sé un intero comparto, bensì solo il nome e la fama della singola Dop. Dall'altro lato i consorzi più attrezzati mettono in ombra tutti gli altri, basti pensare che il 20% dei consorzi dei formaggi Dop vale l'80% dei volumi di produzione e del valore complessivo sia alla produzione che al consumo. Ciò significa che l'80% dei consorzi dei formaggi Dop non riesce ad avere alcuna visibilità distintiva se non nel proprio ristretto ambito locale.

Quale dunque la ricetta per il rilancio? Acquisire il concetto di "squadra", aiutarsi vicendevolmente. E poi la palla passa nelle mani del ristoratore intraprendente che amplia, diversifica e qualifica le sue proposte rendendo sempre più coerente il suo sforzo di adeguamento ai gusti della società moderna.

A questo proposito un'importante occasione di promozione (soprattutto per i ristoratori) sarà "Forme - Bergamo capitale europea dei formaggi", la manifestazione dedicata all'arte casearia italiana che si terrà dal 17 al 20 ottobre e che ospiterà per la prima volta in Italia i World Cheese Awards, le Olimpiadi del formaggio. Il 17 e il 18 ottobre saranno inoltre le giornate di B2Cheese, il salone internazionale del formaggio dedicato agli addetti ai lavori. *Per info:* **www.progettoforme.eu.** cod 62028



L'eccellenza casearia italiana in 50 Denominazioni d'origine

Le Dop italiane in campo agroalimentare sono 167, un primato europeo che vede al secondo posto la Francia con 104 denominazioni. Per quanto riguarda i formaggi, l'Italia ne ha ben 50 a marchio Dop, risultando così prima anche in ambito caseario.

Qui di seguito l'elenco (alfabetico) delle 50 Dop italiane. Su **www.italiaatavola.net** per ogni formaggio è pubblicata una scheda completa, con descrizione dettagliata e brevi cenni storici. Per l'elenco delle schede cercare il codice articolo 62388.

1. Asiago Dop
2. Bitto Dop
3. Bra Dop
4. Caciocavallo Silano Dop
5. Canestrato Pugliese Dop
6. Casatella Trevigiana Dop
7. Casciotta d'Urbino Dop
8. Castelmagno Dop
9. Fiore Sardo Dop
10. Fontina Dop
11. Formaggella del Luinese Dop
12. Formaggio di Fossa di Sogliano Dop
13. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana Dop
14. Gorgonzola Dop
15. Grana Padano Dop
16. Montasio Dop
17. Monte Veronese Dop
18. Mozzarella di Bufala Campana Dop
19. Murazzano Dop
20. Nostrano Valtrompia Dop
21. Ossolano Dop
22. Parmigiano Reggiano Dop
23. Pecorino Crotonese Dop
24. Pecorino delle Balze Volterrane Dop
25. Pecorino di Filiano Dop
26. Pecorino di Picinisco Dop
27. Pecorino Romano Dop
28. Pecorino Sardo Dop
29. Pecorino Siciliano Dop
30. Pecorino Toscano Dop
31. Piacentinu Ennese Dop
32. Piave Dop
33. Provolone del Monaco Dop
34. Provolone Valpadana Dop
35. Puzzone di Moena Spretz Tzaorì Dop
36. Quartirolo Lombardo Dop
37. Ragusano Dop
38. Raschera Dop
39. Robiola di Roccaverano Dop
40. Salva Cremasco Dop
41. Silter Dop
42. Spressa delle Giudicarie Dop
43. Squacquerone di Romagna Dop
44. Stelvio o Stilfser Dop
45. Strachitunt Dop
46. Taleggio Dop
47. Toma piemontese Dop
48. Valle d'Aosta Fromadzo Dop
49. Valtellina Casera Dop
50. Vastedda della Valle del Belice Dop





















Agugiaro&Figna Molini Protagonista a Cheese 2019

Agugiaro&Figna sarà protagonista della manifestazione in qualità di official partner, rinnovando ancora una volta il sodalizio che lega l'azienda molitoria a Slow Food Italia, l'associazione internazionale no profit impegnata nel ridare il giusto valore al cibo nel mondo. Il Molino animerà con le sue linee di farine Le 5 Stagioni, Le Sinfonie, Alta Cucina e Farina gli spazi di "Fucina Pizza Pane Pasticceria", l'area didattica dedicata ai lievitati e ai prodotti da forno suddivisa in 12 laboratori specializzati tenuti dai migliori maestri pizzaioli, panettieri e pasticceri.



Novità della 12ª edizione è una narrazione in gran parte al femminile. L'ampia area laboratoriale si tingerà di rosa con le protagoniste nazionali del mondo della lievitazione. Ad aprire le porte di Cheese 2019 per il comparto pizzeria sarà infatti Rosa Casulli, l'unica donna istruttrice della Scuola Italiana Pizzaioli, che animerà lo stand insieme alle regine della pizza **Petra Antolini**, Jessica De Vivo, Federica Mignacca e Francesca Gerbasio. I laboratori adibiti alla pasticceria vedranno invece protagoniste la più grande decoratrice del mondo Francesca Castignani insieme alla lievitista Helga Liberto e le maestre pasticcere Chiara Zogno e Anna Chiavazzo. Lo stand di Agugiaro&Figna Molini ospiterà inoltre la Pasticceria Giotto del carcere di Padova, con cui il Molino porta avanti un più ampio progetto di reinserimento sociale.



Petra Antolini

All'arte della panificazione è dedicato il laboratorio tenuto dal maestro panettiere Pasquale Polito e da Liliana Lombardi, produttrice di conciato romano. Nella tre giorni di fiera uno spazio di Fucina Pizza e Pane sarà dedicato alla vendita di prodotti finiti realizzati con le farine di Agugiaro&Figna Molini: tutti i presenti potranno degustare il famoso Trapizzino di Stefano Callegari, la pizza a portafoglio di Antonio Starita e la pizza fritta di Salvatore Grasso.

Con la partecipazione a Cheese 2019, Agugiaro&Figna Molini conferma il legame con Slow Food Italia stretto nel 2018, in virtù della condivisione di valori e obiettivi legati ai principi del buono, pulito, giusto e sano per tutti. cod 61689

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Il pane in tavola, un viaggio dal forno alla mise en place

Da sempre il pane ricopre un ruolo di primaria importanza, soprattutto sulle tavole degli italiani, sia in famiglia che nella ristorazione. Le scuole di pensiero sono diverse: c'è chi desidera che il pane sia presente in tavola fin dall'inizio o chi preferisce esporlo solo con i piatti "da companatico", come i secondi

Se l'occasione conviviale è formata da portate diverse, il menu potrebbe comprendere un piatto d'apertura (antipasto) che, secondo le scelte gastronomiche, potrebbe volere l'accompagnamento del pane. Oltre a ciò, in particolare quando l'occasione conviviale si svolge al ristorante, c'è un problema non trascurabile: l'attesa, per l'ordinazione, per il servizio della prima portata e, cosa non meno importante e quasi sempre presente, la "fame" dei commensali che diventano insofferenti e vogliono subito qualcosa da mettere sotto i denti. Alcuni ristoratori, per superare questa situazione, si affrettano a disporre in tavola pane, focacce, grissini e altre amenità. Tuttavia, quando poi, finalmente, arriva la prima portata, la scorta di pane è già terminata e bisogna fare un nuovo giro di provviste al tavolo.

Ma quale pane servire lungo il menu? E poi è bene aprire una questione decisiva: pane acquistato o fatto in casa? Nel primo caso, se si ha la fortuna di conoscere un fornaio che ci fornisce pane fatto con tutti i crismi e che, alla sera, sia ancora friabile senza alcun accenno di "raffermo", tutto bene. Ma in molti casi il fornaio "magico" non c'è e, soprattutto nella ristorazione, risulta in crescita il "fai da te" che, dopo i primi anni di incertezza, si sta affermando anche per la qualità del prodotto finale e per la cura dedicata alla scelta delle farine, alla lievitazione e addirittura, in alcuni casi, alla formazione del mitico "lievito madre".

Certo, tutto ciò è difficile da rapportare alla gestione casalinga della tavola. Tranne alcuni casi nei quali c'è in casa un vero appassionato del forno e del pane "self made", la famiglia si affida ancora, come fa per il pesce, la carne e l'ortofrutta, al professionista capace.

Ma perché è diventato così difficile trovare pane buono? Uno slogan di una pubblicità di successo degli anni '60 diceva: "È il logorio della vita moderna". Probabilmente è davvero così: fare il fornaio a tutto tondo è una specie di missione, alzarsi nel cuore della notte per curare le lievitazioni è ancora indispensabile e non ci sono molti giovani desiderosi di farlo.


di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Vediamo ora come disporre al meglio il pane in tavola:

- Per occasioni informali è sufficiente un cestino dal quale ognuno possa servirsi, foderato da un tovagliolo sul quale appoggiare il pane, anche a fette.
- Per occasioni formali con ospiti non in confidenza fra loro, è indispensabile disporre un piattino per ogni commensale, alla sinistra del posto tavola, ma leggermente verso l'alto, per evitare che chi non conosce la regola del "pane a sinistra" possa usufruire di quello "a destra" scombinando il servizio. Su ogni piattino deve essere posto un frangino.
- Per occasioni con ospiti più "confidenziali" è consigliabile disporre un cestino di porcellana, d'argento o comunque non di paglia, sempre foderato da un frangino, con pane per due o tre commensali. Ciò semplifica il servizio del ricambio del pane. cod 62329



Farine Molino Grassi

Linea completa per l'arte bianca

Sempre pronta a **intercettare ogni segnale per anticipare le tendenze del mercato** e **offrire al momento giusto i prodotti più indicati**, Molino Grassi è un'azienda in costante evoluzione

L'azienda di Fraore (Pr) soddisfa le esigenze dei professionisti dell'arte bianca attraverso la produzione di farine, materie prime indispensabili per comunicare il valore del cibo di tutti i giorni. La storica esperienza sulle farine a lunga lievitazione, le più complesse e difficili, è stata trasferita negli anni a tutti i prodotti, che garantiscono, grazie a un'attenta miscelazione e macinazione dei grani migliori, un'apprezzata costanza qualitativa.

La linea panificazione offre una vasta scelta di farine e semole per assicurare qualità e valore aggiunto al lavoro del fornaio artigianale e industriale. Farine convenzionali e biologiche caratterizzate da grani selezionati e da un processo di produzione che assicura sempre il rispetto dei tempi di lavorazione delle diverse materie prime.

Nell'ambito delle convenzionali 0 e 00, ideali per pane e pasta dura Mediterraneo e Nazionale, per pane lavorato Rinforzata. Nelle ricche di fibre troviamo l'Integrale grossa e la Tipo 1 speciali, entrambe ricche di scaglie cruscali adatte ad aggiungere gusto e sapore agli impasti.

Alla farina Multicereali sono stati aggiunti i valori nutrizionali di segale, orzo, riso e avena, mentre le semole di grano duro Rimacinata e Kronos sono state studiate rispettivamente per panificazione a breve e lunga lievitazione.

I maestri Ezio Marinato e Carlo Di Cristo, entrambi docenti de "I Percorsi del Molino", la scuola di panificazione di Molino Grassi che offre agli operatori professionali diverse opportunità di aggiornamento, suggerisce l'utilizzo di Mediterraneo e Nazionale per un impasto diretto a breve/media lievitazione, Rinforzato per impasti indiretti a media/lunga lievitazione mentre la Tipo 1 speciale per diretti/lievito madre a lunga lievitazione.

Alla linea convenzionale per la panificazione, Molino Grassi ha poi affiancato quella biologica, che si articola in semole di grano duro, farine di grano tenero e sfarinati di grani antichi.

«La linea biologica - sottolinea l'azienda - fa parte della nostra storia da quasi trent'anni. Possiamo senz'altro affermare che abbiamo dato un importante contributo alla crescita di un'agricoltura più attenta e rispettosa della salute sia della terra che dell'uomo».

cod 62547

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it

Lievito e pasta madre

Gli alleati perfetti dei pizzaioli più esigenti

Oggi l'utilizzo del lievito e della pasta madre è tornato alla ribalta, grazie all'attenzione verso una sana e corretta alimentazione, per realizzare prodotti finiti digeribili, nutrienti e ricchi di gusto. Sembra risalga ai tempi degli Egizi la scoperta di quello che oggi viene chiamato lievito o pasta madre, ovvero un impasto ottenuto con acqua, farina e un terzo ingrediente (ad esempio un cucchiaio di miele o un pezzo di frutta zuccherina), chiamato "innesco", che a contatto con l'aria attivano una reazione chimica naturale e spontanea chiamata fermentazione.



In anni di attenta ricerca e sviluppo sul tema, Molino Vigevano 1936 del Gruppo Lo Conte è riuscita a realizzare una linea di lieviti professionali partendo dall'utilizzo di Grano Tenero Antico Risciola 100% italiano, ricco di aromi e gusto, e germe di grano vitale, entrambi macinati a pietra. L'intera filiera produttiva si realizza all'interno dell'azienda e consiste in un lento e attento procedimento di rinfreschi ed essiccazioni quotidiane che preservano le caratteristiche organolettiche, per circa 60 giorni.

Della linea fanno parte il "Lievito Madre", con potere lievitante, e la "Pasta Madre", che invece non ha potere lievitante e ha bisogno di essere innescata. Entrambi sono essiccati e quindi in polvere, in confezioni da 1 chilogrammo e possono essere conservati fino a 30 giorni dalla loro apertura in un luogo fresco e asciutto.

I lieviti professionali Molino Vigevano assicurano digeribilità e un bouquet aromatico autentico, donano alla pizza un gusto rotondo e una fragranza che ricorda il profumo del pane appena sfornato, con un leggero e gradevole sentore acidulo, che stimola la salivazione e quindi l'appetito. I lieviti professionali Molino Vigevano sono la scelta ideale per i professionisti che non vogliono rinunciare ai benefici e alla tradizione del lievito naturale o della pasta madre, risparmiando tempo, ovvero senza ricorrere al mantenimento dei fermenti. cod 62515



Molino Vigevano
via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com



Forni Valoriani

Gli Originali

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm						
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**	**Canna Fumaria**	**Cap. pizze ø 28/30cm**
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19



Rotativo

misure espresse in cm	MOD.100	MOD.120	MOD.140
Misure interne volta	100x100	140x140	160x160
Misure esterne	160x183	180x202	200x230
Piano rotante	100x100	120x120	140x140
Bocca	55x29	55x29	55x29
Peso	1450 kg	1650 kg	1950 kg
Canna fumaria	ø 20	ø 20	ø 20
Capacità Pizza (ø 30/32)	5/6	8/9	10





Verace

misure espresse in cm				
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby



misure espresse in cm	Baby 75	Baby 60
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	85x85x160h
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2



Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

Scrocchiarella Sandwich Italmill con lievito naturale





La linea **Scrocchiarella frozen si arricchisce** di una **nuova referenza** per il canale Horeca, **precotta e pretagliata**, disponibile in due formati

Ad arricchire la gamma frozen del brand Scrocchiarella è il prodotto più amato dagli italiani, il sandwich, che costituisce la formula vincente di un pranzo veloce, mangiando qualcosa di buono, che appaga e in breve tempo. A ispirare Italmill sono state le richieste della clientela finale, sempre più attenta non solo alla qualità della farcitura ma anche del pane, per il benessere del dopo pasto. Da qui il passo è stato breve per un'azienda leader di mercato nel lievito naturale che lavora da sempre con l'obiettivo di offrire soluzioni di qualità all'operatore del canale Horeca.

Protagonista della gamma frozen questa volta è Scrocchiarella Sandwich, preparata con gli stessi ingredienti di qualità dell'impasto tradizionale. A partire dal lievito naturale indispensabile per conferire al prodotto le caratteristiche note di leggerezza, croccantezza e digeribilità, alla miscela vengono aggiunti olio extravergine di oliva 100% italiano "Top" (tracciabilità origine prodotto) dell'azienda Coppini Arte Olearia, e Presal, sale marino italiano con iodio protetto, che mantiene le sue caratteristiche anche dopo la cottura.

Con la linea Scrocchiarella frozen, Italmill ha portato l'eccellenza anche nel canale Horeca, con prodotti che rispettano tutte le fasi del processo artigianale, dalla ricettazione all'impasto fino alla stesura a mano. In poche mosse Scrocchiarella Sandwhich è pronta, perché è già pretagliata e precotta, pronta da passare in forno, a 250-270°C in fornetto ventilato, soltanto per 3-5 minuti prima di essere farcita. Disponibile in due versioni di sfarinato: classica e rustica per abbinamenti di gusto diversi, nei formati 12x52 cm e 12x36 cm. Si presta ad essere porzionata in tranci più piccoli.

Con Scrocchiarella Sandwich i tempi di preparazione si riducono, il prodotto è sempre disponibile e facilmente stoccabile, non è necessario personale esperto e, soprattutto, la qualità è garantita ogni giorno dell'anno. La veloce cottura permette all'operatore del bar di rifornire rapidamente l'assortimento della proposta salata in vetrina e di poter contare su un prodotto di qualità.

Scrocchiarella Sandwich è adatta non solo per maxi sandwich o sandwich gourmet ma anche come focaccia, per bocconcini da aperitivo, per tranci rustici in birreria, per feste o per numeri più importanti richiesti dal catering. Si presta ad ogni tipo di farcitura: salumi e formaggi, ma anche omelette con verdure crude, cotte o grigliate, carni, pesci e tanto altro.

cod 62616

Italmill
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (Bs) - Tel 030 7058711
www.italmill.com

Demetra, ampio assortimento di prodotti di stagione per farcire la pizza tutto l'anno

La pizza non conosce stagioni, la si consuma d'estate come d'inverno. La stessa cosa non si può dire per la farcitura che, invece, può essere basata su ingredienti legati alla stagionalità. Fedele al nome che porta - tutti sanno che Demetra era la dea della fertilità a cui erano associate le nascite nel mondo, comprese quelle di fiori, frutta e verdure, per cui il suo mito si lega al ritmo delle stagioni - l'azienda di Talamona (So) non ha mancato l'occasione di offrire ricette che, utilizzando i migliori prodotti della tradizione alimentare italiana e mediterranea, permettano ad un locale di proporre cibi di stagione.



Tra questi rientra anche la pizza che è, sicuramente, uno dei piatti preferiti dagli italiani, e non solo, ma non c'è appassionato di pizza che dopo aver sperimentato tutti i gusti possibili e gli impasti più diversi non sia comunque alla ricerca di un'alternativa. Ed è per questo che Demetra offre una gamma di oltre 500 specialità che possono soddisfare ogni esigenza in fatto di farciture per pizza, il cui unico limite è... la fantasia dello chef!

Demetra, attenta ad offrire sempre prodotti in linea con la stagionalità, propone numerose alternative: dai funghi in autunno alle verdure in primavera, potendo inoltre spaziare tra varie creme sia a base vegetale che a base di pesce per la stagione estiva. Tutto ciò unito ad ingredienti di altissima qualità, come filetti di Alici del Mar Cantabrico, Carciofi rustici pugliesi, Porcini trifolati "C'era una volta", e per completare al meglio la vostra pizza potrete aggiungere una particolare spezia, magari cospargendo una pizza a base di pesce con del pepe al limone Wiberg o con una delle numerose altre spezie a disposizione nella linea distribuita in esclusiva in Italia da Demetra. Sarà un tocco da chef che farà la differenza.

Perché poi non creare momenti alternativi per il consumo della pizza? Magari con PizzAppetizer, la pizza in versione antipasto, per iniziare un pasto sotto i migliori auspici, servita a piccole fette con diverse farciture, oppure proposta come dessert per concludere un pasto in modo originale. cod 62496





Demetra
via Roma 751 - 23018 Talamona (So)
Tel 0342 674011
www.demetrafood.it





Confetture e miele Darbo su misura per la ristorazione

Per l'universo ristorazione, le confetture Naturrein e il miele millefiori di Darbo sono disponibili anche in invitanti minivasetti da 28 grammi, realizzati per soddisfare le esigenze degli operatori professionali. Con oltre 130 anni di esperienza e know how nella lavorazione della frutta, oggi Darbo è leader indiscusso nel mercato austriaco delle confetture e del miele. Fondata nel 1879, è un'impresa a conduzione familiare, con tre sedi nel Tirolo, dedita alla produzione di prodotti premium per la vendita al dettaglio nel settore alimentare, per la ristorazione e l'industria alberghiera, nonché per le aziende di trasformazione alimentare.

Le confetture vengono prodotte secondo un'antica ricetta di famiglia e, da generazioni, viene utilizzata solo frutta di alta qualità riscaldata, aggiungendo zucchero e pectina, per poi essere rimestata con cura fino a raggiungere la proporzione ottimale tra frutta e zucchero. «In questo modo - spiega l'azienda tirolese - si conserva l'aroma naturale della frutta. Inoltre, l'alto contenuto di frutta, fino al 55%, assicura un'esperienza di gusto indimenticabile. Per le confetture naturali utilizziamo solo frutta, zucchero, succo di limone concentrato e gelificante pectina».

Ma Darbo non si limita a produrre confetture o miele di ogni varietà e dal gusto inconfondibile. Per le generazioni della famiglia che si sono alternate alla guida dell'azienda l'attenzione per i dettagli è un punto d'onore nella politica di servizio.

«Noi prepariamo le confetture - precisa l'azienda - e i professionisti dell'Horeca mettono il loro nome o il logo sul coperchio. Le confetture Naturrein Darbo nei minivasetti con il logo a stampa si rivelano l'ideale per tutti coloro che danno valore alle piccole cose e vogliono proporsi alla clientela con un'immagine di alto livello. Approfittate del nostro servizio e date risalto al carattere esclusivo della vostra azienda». Il servizio è gratuito a partire da una minima quantità d'ordine.

Per informazioni sul servizio stampa del logo contattare Loacker (*distributore in Italia dei prodotti Darbo per l'Horeca*): tel 0471 344000 **info@loacker.com**. cod 62170

Darbo
Dornau 18 - 6135 Stans (Austria)
Tel +43 05242 69510
b2b.darbo.at/it

Dessert Forno d'Asolo
I classici e le nuove monoporzioni





Profumo, fragranza, gusto e appagamento del palato sono alla base della filosofia dell'azienda, che con impegno e costanza garantisce il massimo della bontà per i clienti con un assortimento e un servizio impeccabili. Forno d'Asolo - l'azienda, con sede a Maser (Tv), calata nei vigneti dei colli Asolani, specializzata nella produzione e distribuzione diretta di prodotti da forno e pasticceria surgelati, sia dolci che salati - si presenta in grande stile con una linea di prodotti studiata appositamente per ristoranti e hotel, con tante specialità della nostra storia, ad iniziare dagli immancabili dessert.

Pratiche nell'utilizzo e facili da impiattare, le monoporzioni nei nuovi bicchieri si presentano come un dessert raffinato ed elegante. Le quattro varianti riescono a soddisfare davvero tutti i gusti garantendo il massimo della freschezza:

- **Bicchiere Zuppa Inglese** con una base di pan di spagna bianco bagnato con Alchermes, seguito da uno strato di cioccolato e di crema Chantilly;
- **Bicchiere Tiramisù** con pan di spagna al cacao bagnato al caffè e uno strato di crema mascarpone, panna e marsala, decorato con polvere di cacao;
- **Bicchiere Cheesecake** con base di pan di spagna bianco, mousse cheesecake ricoperta con salsa di fragola;
- **Bicchiere Profiteroles** con quattro mini bignè farciti con panna e ricoperti di crema al cacao.

Oltre a questi innovativi e pratici dessert, Forno d'Asolo propone le più celebri icone dell'arte pasticcera italiana preparate secondo le ricette tradizionali, il tiramisù, la meringata, golose torte multistrato, le crostate, i dessert in porzioni singole come la panna cotta da guarnire con frutti di bosco, il soufflé cuore caldo al cioccolato che da sempre è considerato uno dei dessert italiani più amati, e la piccola pasticceria; un ricchissimo assortimento per un fine pasto delizioso. cod 62207

Forno d'Asolo
via Nome di Maria 1 - 31036 Maser (Tv) - Tel 0423 918181
www.fornodasolo.it






Frutta fresca sempre disponibile con i nuovi Coulis Carte D'Or

Unilever Food Solutions presenta al mondo della ristorazione i nuovi Coulis Carte D'Or in 3 gustose varianti - Mango, Lamponi, Frutti di bosco - per ottenere facilmente ricette fresche, ricche di colore e di sapori. I nuovi Coulis di frutta rispondono all'esigenza degli chef di avere sempre disponibili nelle cucine professionali frutta fresca subito pronta, senza necessità di cottura o scongelamento. Sono prodotti con un'altissima percentuale di frutta (87-90%), pochissimo zucchero e con una grande versatilità. Qualità, gusto e consistenza rendono infatti le salse di frutta ideali nella preparazione di colazioni, di dolci al cucchiaio, di cocktail, ma anche per accompagnare piatti salati.



Per mostrarne le tante applicazioni, Unilever Food Solutions ha realizzato diverse ricette, disponibili sul sito www.unileverfoodsolutions.it nella sezione Ricette. Tra le tante proposte:

- Ravioli di mango farciti con mousse al cioccolato e fragole in salsa di mango e maraschino;
- Panna cotta al lampone con croccante al caramello e lime candito;
- Tonno in crosta di sesamo con insalatina di pomodori verdi e timo in salsa acida al mango;
- Caipiroska ai frutti rossi e lime con mousse ai frutti rossi, granella di nocciole e lime.

I Coulis Carte D'Or di Unilever Food Solutions sono in confezioni da 1 kg, disponibili in cartoni da 6. I nuovi prodotti Coulis di frutta Carte D'Or sono acquistabili anche nel webshop Unilever Food Solutions **www.unileverfoodsolutions.it/prodotti.html**. cod 62297

Unilever Food Solutions Italia
via Paolo di Dono 3/A - 00142 Roma
Tel 800 480000 - www.unileverfoodsolutions.it



Senna, salse pronte all'uso senza glutine e senza lattosio

Dal 1927 Senna persegue con costanza l'obiettivo di migliorare assortimento e produzione, rimanendo fedele alle proprie radici. Punto fermo nella filosofia della casa viennese è trasmettere la voglia e il piacere di cucinare, attraverso un ventaglio di proposte attento alle nuove esigenze salutistiche. Tutte le salse Senna, infatti, sono senza lattosio e gluten free, adatte ad essere consumate anche da chi soffre di celiachia. Alcune in particolare sono indicate per soddisfare le esigenze di chi segue i principi dell'alimentazione vegana. Un universo articolato e seducente quello che propone Senna con le sue salse gastronomiche. Una gamma per ogni esigenza, dai classici come ketchup, senape e maionese fino alla salsa cocktail e alla salsa barbecue. Insomma, ce n'è per tutti i gusti, sia del cuoco sia della sua clientela. Una proposta di sapori a elevato valore aggiunto e ad ampio spettro.

Se si è alla ricerca di un tocco di esotismo, di un aroma speciale, di una nota piccante o fruttata per arricchire una ricetta e renderla davvero unica, Senna ha la risposta giusta. Una gamma molto interessante anche sotto il profilo del contenuto di servizio. Eccezionale il risparmio di tempo: tutte le salse sono pronte all'uso. Basta un attimo e grigliate e barbecue estivi e i tradizionali piatti stagionali sono impreziositi. Ogni salsa, inoltre, può essere personalizzata con l'aggiunta di spezie, panna o erbe.

Pratico e maneggevole, il tubo "squeezer" da 700 grammi è da tenere sempre a portata di mano. L'assortimento di salse Senna conta ben 13 referenze: Salsa Barbecue, Sour Cream, Salsa ai funghi, Salsa Cocktail, Salsa Curry, Salsa all'aglio, Salsa Grill, Salsa Senape-Mayo, Salsa Burger, Maionese leggera, Senape. Nel formato da 800 grammi: Ketchup e Salsa Curry-Ketchup.

Senna è una storica azienda austriaca, in attività da circa 90 anni. Da sempre lavora a stretto contatto con esperti di primo piano nel campo gastronomico per elaborare soluzioni innovative adatte alla cucina. Oggi Senna è un produttore di tradizioni che opera a livello globale, in oltre 20 Paesi. Uno specialista nella realizzazione di salse, grassi, condimenti, margarine e specialità gastronomiche. Nella sede centrale di Vienna gestisce l'unico centro di produzione di margarina dell'Austria.

Un'esperienza e un know how di grande valore che hanno permesso di ideare un variegato assortimento di specialità gastronomiche sulla base delle esigenze del mondo della gastronomia e della ristorazione.

cod 57511

Senna
via Macanno 32 - 47923 Rimini
Tel 0541 394966
www.senna.eu



LE RADICI DEL CIBO

L'aroma intenso della salvia dalla cucina alla cosmesi

La salvia è una pianta aromatica della famiglia delle Laminaceae, caratteristica dell'Europa meridionale. In Italia cresce spontanea nelle zone centro-meridionali e nelle isole. È conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà salutari: i Galli ritenevano che avesse la capacità di guarire tutte le malattie e che agisse efficacemente da "deterrente" contro febbre e tosse. Alcuni addirittura credevano che avesse il potere di resuscitare i morti e per questo veniva utilizzata nella preparazione di riti magici. I Romani la consideravano una pianta sacra, tanto che esisteva un vero e proprio rito per la raccolta, che spettava a pochi eletti. Sembra addirittura che fosse uno degli aromi preferiti da Carlo Magno. I Cinesi ritenevano che la salvia fosse in grado di "regalare" la longevità.

Pianta essenziale nelle pratiche mediche dell'Europa a cavallo tra primo e secondo millennio, fatto testimoniato dal nome della specie, "officinalis", che fa riferimento all'Officina dei monasteri dove erano conservate piante e medicinali, ha sempre mantenuto un ruolo importante come una delle erbe essenziali della tradizione culinaria del nostro Paese. Ne esistono moltissime varietà, diverse per dimensioni, foglie e colore dei fiori e presenza di oli aromatici; quella più comune e conosciuta è la salvia officinale, il cui uso sia in cucina che in erboristeria è molto antico e di essa si usano sia le foglie aromatiche che i fiori.

In cucina le foglie della salvia vengono utilizzate fresche o essiccate per insaporire i cibi, dai primi piatti ai secondi di carne e pesce e persino nelle torte salate. Il sapore intenso e aromatico della salvia si sposa perfettamente con la carne di ogni tipo: a Roma è indispensabile per la preparazione dei saltimbocca, involtini di carne di vitello e prosciutto crudo, aromatizzati con vino e salvia. È anche aroma essenziale per preparare condimenti semplici ma gustosi per paste ripiene, schiacciate e focacce; inoltre si sposa molto bene con i legumi, come i fagioli all'uccelletto tipici della Toscana. Per un antipasto sfizioso le foglie di salvia in pastella. Utilizzare la salvia in cucina richiede però un poco di attenzione: il sapore deciso di queste foglie potrebbe coprire quello degli altri ingredienti.



di Piera Genta

Nella cosmesi, molti dentifrici sono a base di salvia; in assenza del prodotto preparato si possono semplicemente strofinare i denti con una foglia fresca per ottenere un effetto sbiancante. Un infuso di salvia consente di restituire ai capelli il colore scuro e le lozioni preparate con la salvia detergono la pelle. Esistono poi altre specie di salvia: la salvia greca (Salvia fruticosa), diffusa appunto in Grecia e nell'Italia del sud; la salvia moscatella (Salvia sclarea), utilizzata soprattutto per la produzione di olio essenziale; la salvia spagnola (Salvia lavandulaefolia), dall'aroma intenso e simile a quello del rosmarino; la salvia ananas (Salvia elegans), dai fiori scarlatti e dalle foglie con intenso profumo di ananas. cod 62203

Il ritorno alle botteghe alimentari L'esempio del "Doi" di Parma

C'erano una volta le botteghe alimentari: i negozi che, fino a qualche decennio fa, rifornivano le famiglie di tutto il necessario per vivere.

Gli empori al tempo erano l'unica scelta: questo ha permesso alla Gdo di diffondersi. Il concetto di vendita al dettaglio è stato quasi del tutto abbandonato a favore della vasta offerta delle grandi catene, che permettono di ottenere una maggiore quantità di prodotti ad un prezzo inferiore.

Siamo però approdati negli ultimi tempi alla rivalutazione del vintage. Sembra infatti che il consumer si stia riavvicinando alla cultura gastronomica, rientrando nelle botteghe alla ricerca della qualità perduta.

Gli empori vecchio stampo, le botteghe piccole ma buone e la filosofia del "quality over quantity" saranno alla base delle scelte d'acquisto del consumatore del 2020. Parafrasando la serie tv statunitense, "old is the new black". Insieme a chi consuma, viaggia anche chi produce: sta infatti aumentando il numero di artigiani che intraprende un grande lavoro di ricerca e selezione dei prodotti. Proprio in questo panorama si colloca "Doi - Di origine italiana", la bottega parmense figlia del patron **Piergiuseppe Siena**. Qui presìdi italiani anche a km 0, tra cui salumi e formaggi; sughi e conserve la cui provenienza spazia dagli artigiani alle firme di chef stellati, vini naturali e tanta passione per la materia prima.

Sei maestro assaggiatore di formaggi, salumi, vini (Onaf, Onas, Onav): in cosa consiste?

Onaf, Onas e Onav sono corsi di assaggio che permettono di valutare la qualità di ciò che si sta degustando. Ho conseguito questi attestati per interfacciarmi con maggiore consapevolezza con fornitori e clienti.

Come è nata l'idea di aprire Doi?

Quella per il cibo è una passione che





ho da sempre. Con gli anni è maturata, soprattutto grazie ai numerosi viaggi per l'Italia che ho fatto per lavoro. Durante le trasferte ho infatti avuto la possibilità di scoprire piatti della tradizione e prodotti locali a cui poi ho voluto dare visibilità.

Che tipo di prodotti trova chi entra da Doi?

Nel 99,99% dei casi sono prodotti italiani, solo recentemente ho introdotto alcune chicche internazionali su richiesta dei miei clienti. Lavoro soprattutto con prodotti bio, Presìdi Slow Food, Dop, Igp e Stg, anche se la caratteristica fondamentale di ogni pietanza del mio banco non è il marchio, ma la realtà produttiva che sta alle sue spalle. cod 62580

Per informazioni:

www.jacleroi.com



Con Orobica Food alla scoperta del re degli ortaggi: il pomodoro

Che si tratti della **cucina di un ristorante stellato**, della **pizzeria** sotto casa o della **nostra cucina**, ad oggi il pomodoro è **indiscutibilmente l'ortaggio più usato e consumato** dagli italiani (e non solo...)



Persino un grande poeta come Pablo Neruda ha dedicato un'ode a questa eccezionale verdura. Prima però di diventare quello che oggi è uno dei prodotti più apprezzati sulle tavole di tutto il mondo, il pomodoro ha dovuto attraversare un inizio poco fortunato. Al suo arrivo in Europa nel 1540 grazie al conquistador Hernan Cortes, il pomodoro, che nella sua terra natia, Messico e Perù, era apprezzatissimo, fece fatica a conquistare la benevolenza e l'approvazione della popolazione del "vecchio mondo".

Solo 50 anni dopo, all'inizio del 1600, quando giunse nel sud Italia, trovando un clima adatto, diede origine a frutti grossi e rossi, cominciando così a riscuotere successo. Nacque così la cultura del pomodoro, un alimento ricco di principi nutritivi benefici. Possiede poche calorie, è ricco di acqua, proteine, sali minerali, fibre e carboidrati. Un ortaggio tanto semplice quanto gustoso e versatile. Sono infatti numerosissime le preparazioni che derivano da questo prodotto.

Una tra queste è la polpa di pomodoro, caratterizzata da un sapore fresco e leggermente acido. Viene preparata con pomodori privati dei semi e tagliati a pezzetti piccoli uniti al succo di pomodoro. La si utilizza solitamente per cotture lunghe o ad alta temperatura, ma può essere impiegata anche sulle bruschette in sostituzione del pomodoro fresco.

Un secondo derivato sono i pomodori pelati: pomodori interi, in genere di forma allungata, privati della pelle, scottati e immersi in salsa. Sono ideali per preparazioni veloci, hanno un gusto dolce ma intenso. Ottimi come condimento di pasta e pizza.

Anche la passata deriva dal pomodoro: è il prodotto che rimane più liquido perché i pomodori sono completamente triturati e mantengono così tutta la loro acqua. La si può utilizzare semplicemente dopo averla scaldata ed ha un sapore aromatico e deciso.

Dal pomodoro si ricavano anche la salsa, che è preparata aggiungendo cipolla, sedano e olio extravergine di oliva ed è utilizzata per condire la pasta o come base per sughi più elaborati, e il succo di pomodoro, che si può gustare al naturale oppure condito con sale, pepe e basilico. cod 62230

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Il caviale fresco polacco è arrivato in Italia

Esplorando, società milanese specializzata nella **commercializzazione di prodotti alimentari di eccellenza**, ha raggiunto un accordo per la distribuzione in Italia del brand di **caviale polacco Antonius Caviar**



di Matteo Scibilia

Questo caviale è prodotto interamente in Polonia da un'azienda a conduzione familiare che vanta più di 50 anni di esperienza nell'itticoltura. Il proprietario, Antoni Lakomiak, è un ittiologo e alleva storioni nella propria azienda da oltre 30 anni. Suo figlio Szymon, anch'egli ittiologo, ha seguito le orme del padre e oggi prepara e seleziona personalmente ogni singolo pesce destinato alla produzione di caviale; sua figlia Agata gestisce invece le vendite e cura il marketing del brand.

Antonius Caviar è il secondo produttore di caviale fresco in Europa e il terzo nel mondo. Attualmente dispone di uno dei più grandi allevamenti di storioni in Europa. L'impresa conta ben 85 dipendenti altamente qualificati, tra cui ittiologi, pescatori e laureati esperti in tecno-



logie di lavorazione degli alimenti, tutti caratterizzati da una profonda passione per la realizzazione di questo prodotto unico.

Antonius Caviar, che prende il nome dal proprietario, è famoso per il suo gusto unico e per l'incredibile colore chiaro, nonché per la sua consistenza. Il sapore puro di questo caviale è dovuto non solo all'esperienza e alla profonda conoscenza acquisita nell'itticoltura, ma altresì alla location unica che ospita i tre allevamenti dell'azienda. L'obiettivo di avere tre allevamenti è quello di offrire a ciascun esemplare un ambiente che riproduca le condizioni naturali di cui necessita in ragione della propria fase di crescita.

Gli allevamenti, siti in una bellissima regione rurale nel nord della Polonia, si estendono in un'area pari a circa 2.600 ettari attraversata da grandi fiumi. Negli stagni appositamente creati scorrono le naturali acque fluviali che vengono utilizzate per l'allevamento dei pesci. Tuttavia questo, da solo, non basta a conferire al caviale il suo sapore così puro e delicato. L'azienda dispone, altresì, di una sala hi-tech dove, prima dell'estrazione del caviale, i pesci vengono conservati in acque artesiane che mantengono una temperatura costante durante tutto l'anno e consentono, pertanto, di produrre caviale sempre fresco indipendentemente dalla stagione.

I pesci vengono allevati per 8-15 anni prima della produzione del caviale. Attualmente l'azienda produce due tipologie di caviale. La prima è il Caviale Oscietra, ricavato dagli storioni russi, caratterizzato da un sapore unico, ricco e pieno, con una nota di nocciola e un colore straordinariamente chiaro nei toni dell'olivo e dell'oro, molto richiesto dagli appassionati di caviale. L'altra varietà, il Caviale Siberian, è ricavato dagli storioni siberiani ed è caratterizzato da un intenso aroma che soddisfa gli intenditori più esigenti. Questa varietà di caviale si presenta nei toni che vanno dal nero al marrone chiaro. Tutti i tipi di caviale sono preparati con la massima attenzione verso ogni dettaglio, utilizzando il tradizionale metodo Malossol, che significa "con un pizzico di sale".

cod 62443

Esplorando
via Paolo da Cannobio 9 - 20122
Milano - Tel 327 7661999
www.esplorando.eu



Orobica Pesca, la storia continua...

Quanti pesci sono passati sotto i ponti da quel lontano 1965 quando Gabriella e Giovanni Cacciolo Molica si sono "inventati" un'azienda forse non immaginando quello che sarebbe diventata nel corso degli anni. I quasi 55 anni di Orobica Pesca, i sacrifici, la serietà e la costanza dei fondatori non potevano che portare ai risultati d'eccellenza che oggi l'azienda può vantare. Una crescita esponenziale che si misura nei numeri: oltre 5mila mq tra magazzini e spazi espositivi, 90 dipendenti diretti, una rete vendita di 15 agenti, quasi 3mila referenze di food di qualità selezionata. La continua ricerca per seguire le nuove tendenze di un mercato in continua evoluzione ha consentito a Orobica Pesca - grazie alla continua selezione di nuovi prodotti, mai perdendo di vista gli elevati standard di qualità proposti, oltre alla velocità nell'evasione degli ordini per garantire il massimo servizio ai clienti, siano essi privati o professionisti del settore Horeca - di rimanere ai vertici di un mercato sempre più complesso ed esigente.

Lo sviluppo non si è mai arrestato: sono 6 ora le pescherie al dettaglio a gestione diretta (l'ultima nata, inaugurata a Monza alla fine di maggio, sta già riscuotendo successo tra gli estimatori del prodotto ittico di qualità), mentre decisa e costante è anche la crescita nell'area ingrosso: ogni giorno dalla sede di Bergamo partono una media di 25 mezzi a temperatura controllata per consegnare non solo il tradizionale pesce fresco, ma una gamma ormai completa di prodotti alimentari selezionati per la ristorazione più attenta ed esigente, accompagnati da un servizio di eccellenza e da una consulenza di valore apprezzata anche dagli chef più esigenti dei ristoranti della Lombardia.

Oggi l'azienda è in grado di servire, con tempi di consegna brevissimi, circa 2mila clienti nazionali ma anche importanti clienti esteri: Stati Uniti, Thailandia, Hong Kong e più vicino a noi, Svizzera, Germania, Romania. Un'evoluzione continua che ha portato negli anni l'azienda all'attenzione del mercato e che, anche in conseguenza della sempre maggiore rilevanza acquisita, ha costretto in tempi recenti gli amministratori a dover smentire voci ricorrenti che ne prospettavano la cessione ad altre aziende.

«La nostra azienda non è né in vendita né mai è stata presa in considerazione tale possibilità», ha dichiarato l'amministratore delegato di Orobica Pesca, **Fabrizio Bonifaccio**. «La sempre crescente importanza del nostro prestigio sul mercato, acquisito in tanti di anni di seria e professionale attività, ha reso appetibile la nostra azienda agli occhi di grossi gruppi interessati ad acquisire la nostra competenza e la nostra forte specializzazione, difficilmente replicabile anche in società molto più strutturate della nostra. Qualcuno ha diffuso ad arte voci assolutamente infondate circa la possibile vendita della nostra azienda, che siamo costretti ancora oggi a smentire, ribadendo che la proprietà è saldamente nelle mani della famiglia Cacciolo Molica, che non solo non è intenzionata a vendere la propria "creatura" ma, insieme al gruppo dirigente, sta pianificando importanti investimenti che vedranno la luce nei prossimi mesi». La storia, e la crescita, continuano... cod 62513

Orobica Pesca
via Bianzana 19 - 24124 Bergamo
Tel 035 4172811
www.orobicapesca.it

Il lato "femminile" della Sicilia con i suoi oli evo eleganti

Spostandoci dove il sole bacia le sponde isolane al tramonto, ci tuffiamo in quella parte di Sicilia dove il lato femminile è esaltato in diversi aspetti, tra emozioni, territori e sapori. L'arancino catanese a Palermo diventa arancina; la squadra di calcio di quella città veste prevalentemente di rosa; e perché tralasciare la famosa Isola delle Femmine? In quella parte di Sicilia dove i siciliani si dividono tra coloro che sono "di scoglio" e quelli che si sentono "di mare aperto" - dove i primi sono coloro che si sentono fortemente legati alla loro terra e, per certi versi non la abbonderebbero mai, mentre gli altri, pur non essendo da meno, sfruttano la loro sicilianità per cercare una vita diversa altrove - troviamo diverse risorse legate all'olio evo in relazione ai luoghi che si dovrebbero visitare.

In questa regione, ricordiamolo, che è la terza produttrice italiana, troviamo diverse cultivar specifiche della zona. La famosa Nocellara del Belice, il cui fruttato medio-intenso si sviluppa e si espande su piatti caldi, la Giarraffa, che dona quella delicatezza che rende elegante una pietanza, e la Cerasuola, con il suo fruttato medio, adatto a rendere unici piatti di pesce crudo, per indicarne 3 fra le più famose.

Come per la parte orientale dell'isola, anche qui ci troviamo in presenza di oli con una certa corposità e muscolatura, ma in modo più sfumato. Quasi ci fosse un pizzico di grazia in più. Siamo al cospetto di fruttati dal medio all'intenso, con forti sentori di pomodoro e di carciofo. L'amaro e il piccante fanno parte integrante del carattere e della personalità degli oli di queste latitudini e ci accompagnano in un percorso di gusto che, se ci trovassimo ad Erice, ad esempio, non potremmo assaggiare una pasta con pesto trapanese senza la forza della Nocellara del Belice.


di Fulvio Raimondi

E con l'ammirazione con cui visitiamo la valle dei templi agrigentina, ci si appresta a godere della saporita Cerasuola, versata con devozione su una minestra di seppie, mentre spostandoci a nord del versante occidentale, perché non andare a lanciare lo sguardo da una delle terrazze sul mare di cui Cefalù si fa vanto, assaporando la pasta con le sarde accompagnata da quel tocco di delicatezza che si ricorda della Giarraffa?

A conclusione di questo viaggio siciliano in cui la forza del lato femminile rende unica questa parte di isola si può tranquillamente affermare che questo aspetto renda particolare, esclusivo e quasi doveroso un soggiorno in questi luoghi. Il gusto, la vista, l'olfatto e i sensi tutti si riempirebbero di ricordi e sensazioni che non si cancelleranno più.

cod 62228

Dalla raccolta alla conservazione per un extravergine di vera qualità



di Fausto Borella



Ho l'abitudine di vedere il bicchiere sempre mezzo pieno; sono un inguaribile ottimista. Ecco perché a breve torneremo in mezzo agli ulivi, per compiere quel gesto millenario che è la raccolta delle drupe. Lo scopo è ancora una volta quello di ottenere un preziosissimo condimento per le nostre tavole. Mi piacerebbe dare mille consigli, sia ai bravi e coraggiosi produttori che ai contadini, che si accingono a portare a casa un buon olio, sia soprattutto a quei consumatori che hanno bisogno di comprendere sempre di più come si riconosca un vero olio extravergine di qualità. Ciò a costo di perdere delle certezze e delle credenze, che magari erano tramandate dai nonni dei nonni e che ancora oggi purtroppo resistono a quei compratori di olio che si fidano senza conoscere.

Perché per capire come scegliere un buon olio servono ore di assaggio e di degustazioni, di visite negli oliveti e soprattutto nei frantoi, per annusare il profumo di un'oliva fresca invece di quell'odore di avvinato che troppo spesso rimane per mesi nei frantoi italiani.

È il gioco delle parti: chi compra deve sapere da chi vende cosa c'è dentro la bottiglia; ma siccome in 9 casi su 10 si compra a scatola chiusa, allora bisogna chiedere all'olivicoltore, che faccia "parlare" il più possibile l'etichetta, inserendo l'annata di produzione, la varietà dell'oliva e quelle informazioni di legge che aiutano il commensale a scegliere un buon olio, che al litro non può costare meno di 15 euro. Se poi si scelgono bottiglie di vetro scure, i tappi antirabbocco, le etichette adesive anti macchia di olio, la scatola, l'imballaggio, le etichette dei vari disciplinari Dop e Igp e il biologico, allora nessuno gridi allo scandalo se una vera bottiglia di olio extravergine d'oliva costa 15 euro per mezzo litro, come minimo.

Qualcuno ha già iniziato. Dalle terre del Salento, dove si prova a innestare la varietà Leccino dopo il dramma Xylella, la prima raccolta sembra sia stata positiva e questo mi fa vedere il bicchiere assolutamente pieno: queste terre devono rialzarsi in maniera energica e positiva, guardando agli errori commessi, con spirito costruttivo e voglia di ricominciare. In Sicilia spesso, complice un'annata positiva, si cerca di anticipare la raccolta anche a settembre, cercando di aggirare lo spauracchio della famigerata mosca olearia che imperversa da nord a sud.

Un consiglio per tutti i produttori che vogliono salvare un'ottima annata: se si decide di raccogliere alla giusta invaiatura dell'oliva, cerchiamo di proteggere i campi dall'attacco del verme attraverso l'uso di sostanze biologiche come il caolino e la poltiglia bordolese a base di calce, o con interventi chimici, che oggigiorno non sono più contro la natura, ma accompagnano la pianta verso il suo ciclo produttivo finale.

Noi italiani abbiamo la materia prima migliore del mondo, con oltre 500 varietà disponibili in tutto il territorio nazionale, ma dobbiamo imparare a seguire regole ferree per realizzare un grande prodotto. Prima il campo, poi la frangitura, che deve avvenire immediatamente dopo la raccolta, infine la conservazione in silos di acciaio inox, meglio se sotto gas inerte.

I produttori che vogliono fare un grande olio, comincino a seguire (a copiare, una brutta parola ma in questo caso efficace) i bravi oliandoli disseminati in tutte le regioni; il consumatore finale comprenderebbe allora i veri profumi dell'olio e soprattutto lo pagherebbe per il suo giusto valore. cod 62569

L'ITALIA DEL VINO

La continua ricerca del Friuli

Una **grande regione enogastronomica**, conosciuta per le sue tradizioni culinarie, ma soprattutto per la **grande qualità dei suoi vini**, con un ottimo rapporto al prezzo

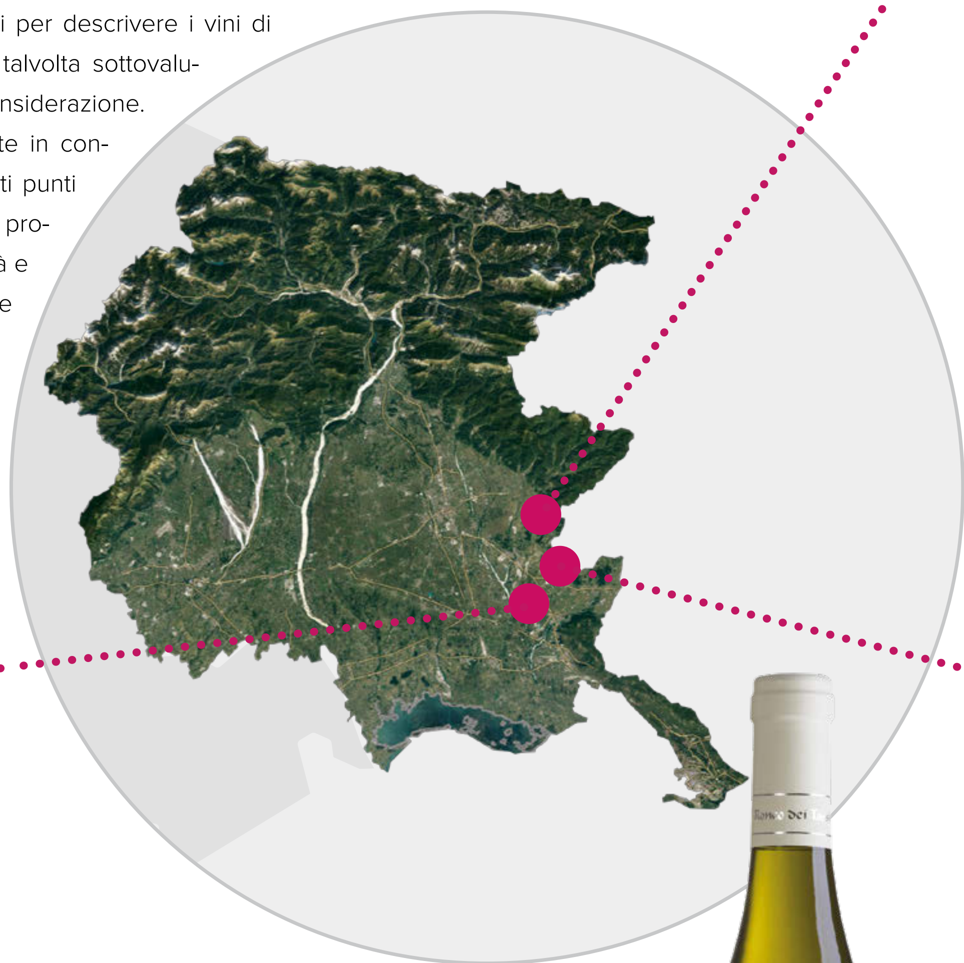


di Eros Teboni
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Aromaticità, potenza ed eleganza sono sicuramente degli ottimi aggettivi per descrivere i vini di questo territorio, talvolta sottovalutato o preso meno in considerazione. Un territorio sicuramente in continua crescita sotto molti punti di vista, nuovi e vecchi produttori alla continua ricerca della qualità e della pulizia del vino, costanti ricerca e innovazione che potranno solamente portare a grandi risultati.

I piatti in abbinamento sono di Tina Marcelli, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).

cod 62288



Pinot Grigio 2018 – Ronco dei Tassi

Vitigno: Pinot Grigio
Età delle viti: 50 anni
Consumo: dal 2019 al 2035
Alcol: 13,5% vol.
Prezzo medio: 13 euro
Abbinamento consigliato: Gambero rosso ed erbe selvatiche



29 anni di continua crescita e miglioramenti riescono a garantire un'elevata qualità e classicità per questo vino, 1990 la prima annata sul mercato. Già il colore rispecchia i canoni di questo vitigno, un giallo paglierino con leggeri riflessi ramati, quello stesso tono presente nell'uva matura appena vendemmiata. Mela gialla, pera e delle note di pepe bianco animano i profumi e invogliano la beva. Un'acidità non troppo spiccata e morbida con una mineralità altrettanto presente sostengono la struttura e rafforzano l'intensità al palato. Grandissimo rapporto qualità-prezzo per questo piccolo produttore, un grande prodotto, semplice da bere e di grande soddisfazione.



Gian 2015 – Lis Fadis



Vitigno: Merlot
Età delle viti: 40 anni
Consumo: dal 2019 al 2030
Alcol: 14,5% vol.
Prezzo medio: 45 euro
Abbinamento consigliato: Millefoglie di vitello, porcini e fagiolini



Un grandissimo Merlot, un vino che sorprende chi non lo conosce e soddisfa chi già ha avuto modo di degustarlo. Qualità molto costante, rappresentazione scolastica di questo bel vitigno. Eleganza e potenza correlate e sostenute da una buona spalla acida e da un utilizzo del legno per niente invadente. Frutta rossa e una leggera speziatura vengono facilmente riconosciute sia a naso che al palato, vino molto impattante, di grande piacevolezza.

Piere 2017 – Vie di Romans

Vitigno: Sauvignon Blanc
Età del vigneto: 18 anni
Consumo: dal 2019 al 2035
Alcol: 14,5% vol.
Prezzo medio: 29 euro
Abbinamento consigliato: Caprese 2.0



Insieme all'Alto Adige è la regione dove è possibile ottenere grandissimi risultati nella produzione del Sauvignon Blanc. Vie di Romans riesce a garantire classicità al prodotto, rinforzando e ammorbidendo le note vegetali del vitigno - ortica, fiori di sambuco e foglia di pomodoro - tramite la lunga sosta di affinamento sui lieviti, circa 9 mesi. Morbido al palato, verticale ed elegante, si presta ad accompagnare diverse tipologie di piatti, da un semplice e raffinato antipasto ad importanti piatti di pesce. Il mio consiglio è avere pazienza e lasciar maturare questa grande bottiglia, e posso garantire grandissime soddifazioni al momento della degustazione.



Efeso Librandi

Il vino dei profeti

Efeso: solo a pronunciare il nome di questo vino si entra in una storia leggendaria, fatta di oracoli, profeti e divinità. Ogni sorso rievoca l'azzurro del cielo e il sole splendente della terra d'origine, la Calabria





Efeso Val di Neto Igt è un vino bianco prodotto in una regione d'Italia meravigliosa con uve Mantonico in purezza, vitigno autoctono sapientemente valorizzato in questi ultimi anni dalla Cantina Librandi, azienda che da 3 generazioni coltiva le proprie vigne in un territorio dall'indiscussa vocazione alla produzione di grandi vini. Il nome "Efeso" prende ispirazione dall'antica colonia greca in Anatolia, sede dell'oracolo omonimo. Si tratta di un vino di grandissima personalità, un bianco complesso, opulento, che sta evidenziando il buon potenziale d'invecchiamento del vitigno da cui proviene.

Il Mantonico è infatti un vitigno autoctono calabrese a bacca bianca, di cui si narra un'origine e una storia quasi leggendarie. Sembra infatti che sia arrivato in Italia addirittura nell'VIII secolo a.C., portato dai coloni greci. Le origini greche sembrerebbero confermate dal nome del vitigno, la cui radice potrebbe derivare da Μαντίσιος (divinatorio, profetico), legato ad un antico uso del vino a scopo cerimoniale e propiziatorio. Il vino che se ne ottiene era considerato infatti dagli imperatori romani un vero e proprio nettare capace di far cadere in quello stato di ebbrezza da cui si generava il potere di divinazione.

Il Mantonico è un vitigno che rappresenta oggi un piccolo patrimonio storico del territorio calabrese, per lungo tempo dimenticato e che solo negli ultimi anni si è ricominciato a valorizzare, anche grazie ad un rinnovato interesse verso gli autoctoni. Dotato di ottima acidità e di grande ricchezza aromatica, si presta a vinificazioni che ne esaltano le potenzialità evolutive per certi aspetti davvero sorprendenti. I sentori dominanti sono quelli di pesca, albicocca e pietra focaia.

Efeso Val di Neto Igt di Librandi racchiude in sé tutte queste caratteristiche per esaltare nel bicchiere un vino davvero unico. La fermentazione inizia in acciaio e viene completata in barrique di rovere di Allier di primo e secondo passaggio, dove il vino resta ad affinare sui lieviti per 8 mesi. La lavorazione è completata da un affinamento in bottiglia di almeno un anno. Si dimostra un vino morbido e rotondo, gradevole tanto al naso quanto al palato.

«Con Efeso - racconta **Paolo Librandi**, socio titolare della Cantina - abbiamo voluto dare una nostra interpretazione vinificando in purezza questo nobile e antico vitigno che fa convivere il felice ossimoro di una "nuova" tradizione che si proietta nel futuro della nostra regione». cod 62479

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr)
Tel 096 231518 - www.librandi.it


Underberg®
Underberg

Inarrestabile Lugana Doc Cresce nei mercati mondiali



Grazie alla volontà delle aziende di unirsi per crescere nei mercati mondiali, attraverso il coordinamento e l'attività di promozione del Consorzio, la Doc negli ultimi anni ha registrato un boom sensazionale

Prima denominazione ufficialmente riconosciuta in Lombardia, nonché una delle primissime in Italia e dal 1990 protetta e promossa dal Consorzio di tutela, la Doc Lugana si estende lungo la sponda meridionale del lago di Garda, che da Peschiera del Garda prosegue nel Bresciano attraversando Sirmione, Desenzano del Garda, Pozzolengo e Lonato del Garda.



Nella proposta enologica si ritrovano la storicità e il legame con questo piccolo territorio-gioiello: vini di una personalità forte e inconfondibile, che devono il loro prestigio all'eccezionale predisposizione dell'ecosistema. Il Basso Garda offre infatti caratteristiche climatiche e geologiche uniche ed estremamente favorevoli, che concorrono a creare un ambiente pedoclimatico altamente vocato all'impianto dei vigneti. Qui trova dimora la Turbiana, uva che dà vita alle diverse tipologie Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e Lugana Spumante, apprezzate in tutto il mondo e da cui derivano i profumi eleganti di fiori e frutti gialli che si ritrovano nel calice, con decisi accenti minerali, sapidità e struttura, in perfetta coerenza con il terroir.

Con un export, trainato dalla Germania, che tocca il 70% del fatturato e in chiusura di un 2018 incoraggiante dal punto di vista della produzione (che è andata ben oltre le 17,5 milioni di bottiglie per un trend di crescita del +8,6%), il 2019 prosegue nel segno della positività e vede una crescita di bottiglie commercializzate superiore a qualsiasi altra denominazione italiana di rilievo (tasso medio annuo di crescita 2008-2018 pari all'8%), trend che mostra ulteriori segni di ascesa nella prima metà dell'anno con un +15%.

Con la nuova presidenza di Ettore Nicoletto - in carica da marzo 2019 - il Consorzio ha intrapreso un percorso di un ulteriore miglioramento in termini di sviluppo del valore economico della Doc - che favorisca un'equilibrata ripartizione dello stesso attraverso tutti i comparti della filiera vitivinicola, di innovazione e ampliamento del mercato, consolidando il trend positivo registrato negli ultimi anni, con un rafforzamento dell'attività di comunicazione e promozione a livello mondiale. cod 62408

Per informazioni:

www.consorziolugana.it

Strada del Vino Valcalepio

Meta del turismo enogastronomico


di Enrico Rota

Sono 110 milioni i turisti che nel 2018 hanno scelto l'Italia in virtù del suo patrimonio enogastronomico, per una spesa complessiva che ha superato i 10 miliardi di euro. Vino e prodotti tipici sono un elemento determinante nella scelta di una destinazione e nella progettazione del proprio viaggio, e si tratta di un fenomeno che solo da alcuni anni abbiamo cominciato ad analizzare. Da quando aziende e operatori hanno dovuto cominciare a fare i conti con una domanda ben strutturata: wine tours, lezioni di pasta fatta in casa, visite a caseifici, salumifici, ecc. Si tratta di emozioni uniche capaci d'imprimersi nella mente del viaggiatore, oggi sempre più strategiche per enti, operatori turistici e tutto quel variegato mondo imprenditoriale che ha trovato in questo universo esperienziale nuova linfa vitale per il proprio business.

Secondo una ricerca Unioncamere, il legame cibo-territorio piace agli stranieri ma sempre più anche ai nostri connazionali: il 43% dei soggiorni è rappresentato da turisti italiani che vanno alla scoperta di regioni differenti dalla propria, attratti dall'assaggio di prodotti tipici.

Il turismo enogastronomico si è insomma candidato a rappresentare a tutti gli effetti una forma di turismo culturale. Infatti, proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli destinati a delineare la cornice naturale, esso propone un nuovo modo di vivere la vacanza, associando la degustazione di vini, prodotti tipici e talvolta piatti locali alla visita ad aziende vinicole e agroalimentari.

Anche Bergamo è cresciuta molto negli ultimi anni, grazie anche a un'infrastruttura come l'aeroporto che garantisce milioni di passeggeri e visitatori. La Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca vuole essere inclusiva e comprendere tutto il territorio della provincia. Reinterpretare il ruolo della strada è sicuramente una sfida avvincente che merita di essere vissuta come una forte operazione culturale in grado di far sorgere e mantenere nel tempo una rete relazionale e sinergica tra attori appartenenti a differenti categorie economiche. Al centro di questa rete vanno posizionati i prodotti dell'enogastronomia e i loro produttori, affiancati da chi eroga servizi, dall'ospitalità fino alle attività commerciali. cod 62348

Per informazioni:
info@stradadelvalcalepio.com

Mornasca, autoctono dell'Oltrepò Pavese

di *Piera Genta*

● Di origine sconosciuta, essendo molto produttivo, questo vitigno veniva utilizzato nella prima metà del secolo scorso per soddisfare la domanda di grandi quantitativi di vino del Milanese. Presente nei vigneti di Mornico Losana (Pv) già prima della fillossera, la Mornasca veniva vinificata in uvaggio con altre varietà a bacca rossa e, in misura minore, consumata come uva da tavola. Nel secondo dopoguerra cadde nell'oblio, al punto che non figurava tra le varietà iscritte al registro nazionale nonostante che fino agli anni '60 ceppi di Mornasca fossero presenti in tutti i vigneti della zona. La riscoperta avvenne nel 2005 grazie al "Progetto Autoctoni" di Domenico Cuneo, titolare di Cascina Gnocco, un'iniziativa nata dal desiderio di raccontare il territorio con solo uve originarie della zona. Uno studio condotto dall'Università di Milano nel 2010 portò all'iscrizione nell'elenco dei vitigni autorizzati per la Provincia di Pavia. L'areale è quello dell'Oltrepò Pavese, una zona piuttosto umida, alla quale la pianta si è adattata maturando una buona resistenza alle malattie fungine. Il vino che si ricava si presenta di un bel colore rosso rubino vivace con sfumature porpora. Spiccano i frutti rossi, tra cui ciliegia e prugna, accompagnati da note speziate e di vegetale secco talvolta con un leggero sentore di liquirizia. Se affinato in legno, nel bouquet si inseriscono note vanigliate. Oltre che in purezza, la Mornasca può essere utilizzata in uvaggio per conferire tannicità e complessità ai vini a base Barbera. Particolare lo spumante metodo Classico rosé. Il vitigno è ammesso nella Igp della Provincia di Pavia.
cod 62221



BOLLICINE... CHE PASSIONE!

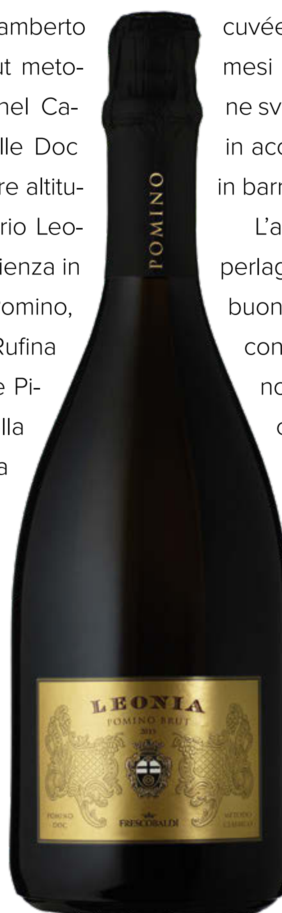
Leonia Pomino Brut Frescobaldi

esprime la voglia di nuove sfide

di *Piera Genta*

Dedicato a Leonia, trisavola del Marchese Lamberto Frescobaldi, il brut metodo Classico è prodotto nel Castello di Pomino, una delle Doc più piccole e con maggiore altitudine in Toscana. Fu proprio Leonia, di ritorno da un'esperienza in Francia, ad impiantare a Pomino, frazione del comune di Rufina (Fi), i vitigni Chardonnay e Pinot nero, vinificandoli nella prima cantina italiana a gravità per i travasi del vino, da lei stessa ideata, ricevendo in premio la medaglia d'oro all'Expo di Parigi del 1878.

Una donna determinata, proprio come questo brut, uno spumante nato da una terra tradizionalmente vocata per i vini rossi in un'area dal microclima montano. Chardonnay a cui si aggiunge una piccola percentuale di Pinot nero per comporre la cuvée del Leonia che rimane 30 mesi sui lieviti. L'affinamento viene svolto per una parte del blend in acciaio e per la restante parte in barrique.



L'annata 2015 è dotata di un perlage a grana fine e di una buona persistenza. Si presenta con un ricco spettro olfattivo, note di agrumi che si fondono con note dolci di pasticceria. Sul finale una leggera speziatura si fa largo tra le sensazioni di macchia mediterranea. Vibrante, fresco, di ottima complessità. Sa accompagnare antipasti delicati e primi piatti di pesce, carni bianche e formaggi, ma ama anche le sfide e gli abbinamenti coraggiosi. cod 62265

BEN...BEVUTI AL SUD

Antichi Vinai sull'Etna
Vini naturali come una volta



di Gianni Paternò



Antichi Vinai non è un nome di fantasia, in quanto rispecchia la storia del vino dell'Etna rappresentando la più antica cantina del vulcano realizzata con i più moderni sistemi. Un'azienda che nasce nel 1877 col bisavolo Giacomo Gangemi e che conta 90 ettari fino alla seconda guerra mondiale, quando la proprietà si divide tra gli eredi. Il nipote Giacomo è un precursore dell'alta qualità: negli anni '80 crea una cantina all'avanguardia per i tempi. Oggi ai 90 ettari di proprietà nel nord etneo e ai 39 in affitto sempre in Doc si aggiungono uve acquistate da altri vitigni autoctoni. In azienda agiscono i figli Giuseppe, enologo, Mauro, vendita, e la nipote Viviana.

La filosofia: fare grandi vini nel rispetto della tradizione ma con tecnologie moderne, fermentazioni spontanee, filtrazioni leggerissime, solfiti al minimo, insomma quelli che oggi si definiscono vini naturali. In vigna i diradamenti delle uve sono ridotti al minimo, niente trattamenti con fitofarmaci, lunghi invecchiamenti, ben oltre il disciplinare, in botti grandi di castagno, niente barrique.

Delle 16 etichette - per 300mila bottiglie - degustiamo il Petralava Etna Doc rosso 2015 da Nerello Mascalese (90%) e Cappuccio. Siamo nei vigneti di proprietà allevati a controspalliera ed alberello, viti in gran parte vecchie di 30 anni; lunga macerazione, affinamento per due anni in castagno e per uno in bottiglia. Colore rubino scarico, naso di rara complessità ed eleganza, frutti rossi, tabacco, salvia, vaniglia, fiori secchi e tanto altro; al palato un gran corpo, tannini vellutati, vispa acidità, grande equilibrio e fragranza, lunghissimo.

Spettacoloso vino da assaporare in salotto per goderselo al massimo. cod 62584

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

Un'immagine biblica sul Montepulciano d'Abruzzo Escol



di *Piera Genta*

Escol (o valle del grappolo) si trova non lontano da Hebron. L'immagine in etichetta è un particolare del dipinto di Nicolas Poussin conservato al Museo del Louvre di Parigi e dedicato all'autunno. Questa etichetta ci porta ad un episodio descritto nell'Antico Testamento, in cui 12 uomini sono mandati da Mosè ad esplorare la Terra Promessa: «Giunsero fino alla valle di Escol e là tagliarono un tralcio con un grappolo d'uva, che portarono in due con una stanga, e presero anche melagrane e fichi. Quel luogo fu chiamato valle di Escol a causa del grappolo d'uva che gli Israeliti vi avevano tagliato».

"Escol" Montepulciano d'Abruzzo Docg Colline Teramane riserva 2013 è prodotto dalla San Lorenzo Vini nella Tenuta Querce Grosse in Castilenti (provincia di Teramo). Da vigne di quasi mezzo secolo su un terreno con conformazione calcareo-argillosa e acqua sorgiva, trascorre 24 mesi in barrique nuove di rovere francese e altri 12 mesi in bottiglia.

Il suo granato scuro e intenso, quasi impenetrabile, fa pensare ad un vino robusto ma elegante. L'olfatto offre grande concentrazione e finezza con nitidi profumi di frutta scura matura seguiti da richiami speziati. Il sorso piacevole dimostra coerenza, i tannini ancora vivi sono sorretti dalla freschezza, la maturazione in barrique si fa sentire ma non infastidisce. Da lasciare in cantina per gustarlo fra qualche anno.

Ideale per primi piatti a base di paste all'uovo con ragù di selvaggina, secondi piatti quali arrosti, carne rossa, grigliate di manzo, selvaggina da pelo, oppure con formaggi maturi. cod 62375

eXclusive



Ho.Re.Ca. PET



Birra artigianale in Emilia Romagna

Cresce l'interesse del pubblico

Dopo il viaggio in terra piemontese il **nostro excursus birrario si sposta in Emilia Romagna**, regione **ricca di valide realtà** legate alla birra



di Giovanni Angelucci

A guidarci è Camilla Rodella, classe '82, bolognese Doc, attiva nel mondo della birra artigianale da più di dieci anni, publican del pub Il Punto e docente per diverse realtà di formazione in campo birrario.

Una fotografia della situazione birraria in Emilia Romagna, la sua evoluzione negli anni?

Dopo alcune esperienze che potremmo definire quasi avanguardiste, come il brewpub bolognese Bibò e il riminese Hops!, la nostra regione ha visto una prima fase di fioritura brassicola tra il 2007 e il 2010, anni in cui sono nati alcuni tra i birrifici più significativi. White Dog, Statalenove, Vecchia Orsa, BiRen, Toccalmatto, Dada, Buttiga e Beltaine nascono tutti in quel periodo. Complici anche le aperture di nuovi locali specializzati in



Camilla Rodella

birra artigianale che hanno contribuito a generare un grande interesse da parte del pubblico per un prodotto che non fosse più omologato al gusto standardizzato della birra industriale, negli anni successivi si è registrato un vero e proprio boom di nuove aperture.

Volendo tracciare un itinerario brassicolo lungo la regione, quali sono le tappe imprescindibili?

Partendo dalla mia città la Cantina brassicola Cà del Brado rappresenta sicuramente la novità di maggior interesse per gli appassionati di fermentazioni wild

e uso di botti. Sempre in territorio bolognese il progetto sociale di inclusione lavorativa di portatori di handicap di Vecchia Orsa merita sicuramente una visita. Per storicità un tour nell'Emilia Romagna brassicola deve sicuramente prevedere una visita da Toccalamtto, birrificio che ha contribuito a rivoluzionare l'uso del luppolo in tutta la Penisola. Altri due birrifici che stimo moltissimo sono Retorto e Argo, sempre una certezza.

Chi sono i birrai che secondo te lavorano in maniera lodevole?

I ragazzi di Cà del Brado, con la loro continua ricerca e sperimentazione su lieviti, legni e contaminazioni di vario genere (frutta, uva, mosti, tè, ecc.) sono sicuramente i primi a dover essere menzionati. Stefano Di Stefano del Birrificio Argo, che è stato tra i primi a fare una birra a bassa fermentazione con luppoli americani, la Amberground. Marcello Ceresa di Retorto merita sicuramente di essere menzionato per la costanza produttiva e per la capacità di essere a proprio agio tra le diverse scuole brassicole.

Birrifici agricoli? Quali sono le realtà particolarmente vicine al territorio?

Tra i primi esempi possiamo citare per l'Emilia Zimella (provincia di Reggio Emilia) e La Mata (provincia di Ravenna), a poca distanza hanno iniziato la produzione il birrificio Oldo e il birrificio Farnese.

Birre dell'Emilia Romagna assolutamente da assaggiare?

Rye Charles, Black Ipa del Birrificio Vecchia Orsa è una delle migliori Black Ipa italiane. Baccabianca di Cà del Brado, Italian Grape Ale con Grechetto Gentile. Terzo Tempo di Argo, Cream Ale dalla freschezza e bevibilità pericolosissime. Morning Glory di Retorto, American Pale Ale che ha fatto scuola. Levante di Statalenove, Pils che negli anni ha sempre mantenuto un livello qualitativo altissimo. Reggia di Oldo, Imperial Pils dove le note maltate si bilanciano con i luppoli.

Pub e mescita: come è messa la regione?

Sono stati anni "bui". I locali specializzati in birra artigianale in cui trovare ottimi prodotti e competenza al banco si sono contati sulle dita di una mano fino al 2012-2013. Locali che non hanno bisogno di presentazioni come l'Arrogant Pub a Reggio Emilia, il Goblin Pub di Pavullo nel Frignano (Mo) e la Brasserie Arnage di Cesena, sono i luoghi iconici dove gli appassionati di tutta la regione si recavano regolarmente per poter trovare rarità in bottiglia e birre alla spina conservate e servite con grande attenzione e professionalità. Ad oggi le cose sono decisamente cambiate. L'evoluzione nel panorama dei locali specializzati è coincisa in una prima fase con l'ondata di nuovi birrifici e Beer Firm che sono nati tra il 2013 e il 2014. In questo periodo sono stati creati nuovi e più moderni concept di locali, come Ranzani 13 a Bologna, pizzeria gourmet con sole birre artigianali. Sempre nel capoluogo di regione il pub Il Punto, si è da subito distinto per l'attenta selezione di birre artigianali italiane e la ricca bottiglieria di fermentazioni spontanee dal mondo. Bologna è la città che può vantare la più alta densità di locali specializzati, tra pub indipendenti, beershop e pub con in parte spine industriali e in parte artigianali c'è l'imbarazzo della scelta.

Eventi e cultura birraria in regione?

Sul fronte eventi la regione può vantare diverse manifestazioni di grande richiamo. Primo fra tutti l'Arrogant Sour Festival a Reggio Emilia, che è l'evento dedicato alle birre acide più importante d'Europa e che raccoglie appassionati da tutto il mondo. Un altro evento interessante è il Marano Wild Hopfest in provincia di Modena, che oltre ad avere le caratteristiche del classico festival birrario può vantare approfondimenti sul tema del luppolo anche per addetti ai lavori. A Bologna ci sono due eventi imperdibili: MicroBo Beer Festival e Birrai Eretici, il primo si svolge in autunno e vede la presenza di 11 birrifici artigianali italiani con oltre 100 spine, street food, un ricco programma di laboratori e un concorso per homebrewers, mentre il secondo vede protagonisti 19 pub indipendenti della penisola. cod 62312



Dal cuore della Foresta Nera
Alpirsbacher Klosterbräu Spezial



La **Foresta Nera** è un'**immensa distesa d'abeti che si estende dal cosiddetto Dreiländereck**, ovvero l'area dove si congiungono i confini di Svizzera, Francia e Germania in direzione nord per circa 160 km seguendo la fossa Renana

Questo polmone verde è una di quelle regioni tedesche che hanno fatto dei loro scenari dei paesaggi da fiaba, che ricordano l'infanzia e invitano a riscoprire ritmi di vita più tranquilli e naturali, una regola di vita. Qui più che altrove la natura è veramente a misura d'uomo.

Vicino a questo ambiente spettacolare, tra queste foreste (che "nere" certo non sono), in questa natura incontaminata, nasce la famosa acqua della Foresta Nera, una delle acque più morbide che esistono in natura. La fonte ha origini dall'area naturale protetta di Glaswiesen e, come già dagli albori, ancora oggi quest'acqua viene usata pura come sgorga dalle fonti e arriva direttamente nel luogo di produzione di una storica birreria.

Dato che le zone di origine di queste fonti non sono minimamente sfiorate da influssi esterni, la birra prodotta dalla Alpirsbacher Klosterbräu ha ancora oggi l'ottimo sapore di una volta. Affinché tutto rimanga tale, la protezione della natura e dell'ambiente è particolarmente curata. L'azienda si impegna costantemente per ridurre il consumo di energia e di acqua, e attraverso un grande sostegno finanziario in favore di progetti di protezione della natura, prova attivamente a fare qualcosa di positivo per l'ambiente. Questi sono gli elementi che contraddistinguono la birreria Alpirsbacher Klosterbräu. Qui la birra viene prodotta da secoli. Tuttora, l'insegna della birreria ricorda l'importanza della tradizione dell'arte birraria nata nei conventi.

Di grande interesse è la "Spezial". Bionda chiara speciale, il suo gusto è molto rotondo, morbido e di corpo pieno grazie all'acqua con la quale è prodotta. È la vera birra delle feste: proprio per questo viene brassata con ingredienti di qualità superiore. Leggera e dissetante, invita ad un nuovo sorso per la sua semplicità che non stanca mai. Piacevolmente aromatica, con netti aromi di malto, un leggero fruttato di frutti a polpa gialla e un finale di miele. In bocca il gusto è pieno e l'amaro è moderato. Schiuma fine e compatta, aderente e persistente.

Brillante nell'aspetto, è di un bel colore giallo oro carico con riflessi dorati. La sua delicata intensità olfattiva e la sua gradevole finezza rivelano aromi di malto avvolti da leggeri profumi di frutta a polpa gialla e una nota finale di miele d'acacia. cod 62349

Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg)
Tel 035 580701
www.quattroerre.com







SALSE SENNA MONODOSE

GRAZIE PER AVERCI PRESO PER IL KILO

15 grammi di prodotto per **200** bustine di qualità







www.senna.eu

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!



REBEL'S BREWERY BIRRE IN GRADO DI DISTINGUERSI

«Volevamo un bel posto dove realizzare le nostre idee e lo abbiamo trovato in un casale del '900, circondato dal verde di Roma. Qui è iniziata davvero la nostra storia». È **Riccardo Di Profio** a parlare. Insieme alla sua squadra tutta al maschile ha messo in piedi una sala cottura da 10 hl con produzioni che si ispirano principalmente al mondo hop-forward americano e agli stili classici della birra belga, ma con un'impronta del tutto personale che caratterizza le birre di Rebel's secondo il gusto personale del team.

Vengono utilizzate molte spezie, agrumi, frutta e diversi sono i richiami a quello che definiscono il mondo floreale. «Ci piace sperimentare, cercare spunti nuovi e lasciarci travolgere da un'unica passione, quella di fare birra. Valorizziamo ogni ricetta con vari metodi di carbonazione, esaltiamo le note e le componenti organolettiche di spezie, lieviti e malti scuri con un processo di rifermentazione naturale per avere un prodotto che è letteralmente work in progress e che cambia e si evolve nel tempo».

Si parte sempre dalla tradizione e dalle basi su cui Riccardo si è formato, ma l'obiettivo è dar forma a stili per quanto possibile unici, per birre in grado di distinguersi per equilibrio, armonia e identità. Validi esempi sono quelle della linea Kettle come la Double Neipa con avena e aggiunta di Citra, Ekuanot, Galaxy, sia in bollitura che in dryhopping, una birra di alta godibilità che regala una bevuta facile e dissetante, ricca di profumi e aromi fruttati. Di più, l'head brewer

Di Profio ha messo a regime produttivo numerose birre, ognuna di una serie diversa come la Hoppy Fever con otto etichette, la Belgian con sei, la Why So Balck con cinque e la Smoked Heaven dalle note torbate. Una famiglia in pieno fermento che ha voglia di farsi strada e con tutte le carte in regola per dare un valore aggiunto al mondo della birra artigianale italiana. (**G.A.**)

cod 62292

NELLE BIRRE QUATTRO MORI SI ASSAPORA IL TERRITORIO SARDO



È all'interno del parco geo-minerario di Montevecchio, nel sud della Sardegna, che nascono le birre di questo birrificio artigianale. Nato nel 2013 da un'idea di Paolo Lai e Antonio Zanda, è situato in un vecchio locale occupato dalla centrale elettrica che alimentava le miniere. Qui si mira ad imbottigliare sempre più il territorio: viene utilizzato il grano duro locale e le castagne del Gennargentu, ma anche le energie rinnovabili prodotte in loco.

Da provare la Pozzo 5 a bassa fermentazione e dal colore scuro; è una Dunkler Boch con gradazione alcolica di 6,7% vol. caratterizzata dal profilo gusto-olfattivo dato da un malto di frumento affumicato con legno di quercia. (**G.A.**) cod 62298



ENERGIA RINNOVABILE E LUPPOLO LOCALE LE CARTE VINCENTI DI BIONOC'

Questo birrificio artigianale trentino nasce nel 2012 dall'amicizia e unione lavorativa di Fabio e Nicola, due amici uniti dalla volontà di dedicarsi alla cultura della birra artigianale. Sono due i motivi principali che rendono il birrificio BioNoc' degno di visita e lode. Il legame con il territorio è strettissimo, tanto da utilizzare quasi esclusivamente i luppoli locali, un progetto partito nel 2015 con due luppoleti a Primiero e in Valsugana, il cui raccolto del 2016 è riuscito a produrre circa il 90% del fabbisogno del birrificio. È il primo ed unico birrificio trentino, oltre che uno dei pochi in Italia, a poter vantare questa caratteristica. La birra Bio Lupo è la birra rappresentativa del progetto.

Poi c'è la realtà dedicata alle birre a fermentazione spontanea: in stile sour ale si iniziò con la Single Bot e la Lipaporca, interesse e successo arrivarono e con loro giunse anche Nicola Coppe, homebrewer, appassionato di batteri e fermentazioni "atipiche" come viene definito dal team. (**G.A.**) cod 62294

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS

KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR





Ravasio Caffè
Miscele selezionate per i migliori bar e ristoranti

Stefano, Pietro, Lorenzo, Sergio Pietro Ravasio: 4 generazioni che dall'800 ad oggi hanno **sviluppato prima l'importazione e la vendita** di prodotti di drogheria e coloniali, per poi **specializzarsi nel mondo del caffè**



La consegna del premio World Fairtrade Challenge

A Brusaporto (Bg), da ormai trent'anni Sergio Pietro Ravasio, grazie agli insegnamenti tramandati di padre in figlio nell'azienda di famiglia e alle diverse esperienze professionali maturate nel mondo del caffè, coadiuvato dal padre Lorenzo è alla guida di una moderna torrefazione. Un passaggio di consegne. Dopo 60 anni di onorato servizio ha infatti chiuso la Ravasio Coloniali ed è nata, nel 1989, la Ravasio Caffè all'interno della Esserre Distribuzione. I primi passi vengono ragionati a fondo. Infatti, pur sotto la supervisione della famiglia, la

produzione delle miscele viene affidata a torrefattori esterni. L'azienda si struttura e si consolida a tal punto che è possibile installare un impianto produttivo. Ravasio Caffè può selezionare le materie prime e seguirne la lavorazione in autonomia. Diventa una torrefazione che gestisce l'intera filiera. Nel 2013 la capacità produttiva richiede la sostituzione dell'impianto, implementato con il sistema di tostatura ecologica. Uno sviluppo che in parallelo vede anche la realizzazione di un nuovo magazzino.

Per la commercializzazione delle miscele, Ravasio Caffè fin dall'origine può contare sulla collaudata efficienza di Esserre Distribuzione, che ha ottenuto la certificazione di produzione biologica a cui è seguita quella Fairtrade, il marchio del commercio equo e solidale. Un impegno verso la sostenibilità che ha consentito alla miscela Ravasio Caffè Bio Fairtrade di vincere nel 2018 il premio World Fairtrade Challenge. La partecipazione a questo programma prevede di offrire prodotti Fairtrade attraverso iniziative speciali come degustazioni, eventi e promozioni con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione sul commercio equo.

Un'onda d'urto benefica che ha movimentato oltre 2 milioni di persone, tutte a favore dei diritti degli agricoltori e dei lavoratori di Asia, Africa e America Latina. Da oltre 20 anni infatti il sistema di certificazione lavora per ridurre le ingiustizie del commercio internazionale attraverso l'introduzione di pratiche di scambio più eque nei confronti dei contadini nei Paesi in via di sviluppo. Brasile, India, Colombia, Centro America, Etiopia e Caraibi sono i luoghi d'origine dei caffè Ravasio, tostati per provenienza al fine di preservare le caratteristiche organolettiche di ogni specie. Dopo aver setacciato i chicchi tramite delle lastre con fori calibrati (vibrovaglio), il caffè viene confezionato e sigillato da un moderno impianto automatizzato. Confezioni ermetiche (in atmosfera, in atmosfera modificata o sottovuoto) custodiscono la miscela finale, sia essa in chicchi, cialde o macinato, consentendone il mantenimento attraverso una conservazione ottimale che non ne alteri l'aroma e le proprietà organolettiche. La strategia organizzativa prevede che a ogni tipologia di prodotto corrisponda una zona dedicata del magazzino per favorire la gestione logistica degli ordini, dei trasporti e delle consegne in Italia e all'estero.

«Abbiamo inoltre appena inaugurato un nuovo impianto di pulizia del caffè, in piena sintonia con la nostra attenzione alla qualità assoluta», sottolinea **Sergio Pietro Ravasio**. «Si tratta di un selettore ottico di ultima generazione che elimina tutte le imperfezioni e i corpi estranei dal caffè verde. Una garanzia supplementare di controllo della materia prima». Una politica di servizio a tutto tondo per offrire agli operatori una gamma di prodotti a elevato valore aggiunto.

Alla 41ª edizione di Host Milano, Ravasio Caffè si presenta con la propria articolata gamma di referenze. «Il Salone internazionale dell'ospitalità - spiega Ravasio - rappresenta l'occasione ideale per puntare i riflettori sulle nostre miscele. In particolare, vogliamo porre l'attenzione su alcuni prodotti in grado di soddisfare le esigenze dei professionisti dell'universo Horeca nell'offerta alla clientela». cod 62482

Le miscele Caffè Ravasio in primo piano a Host

- **Anniversario**: in questa miscela i caffè più nobili da Brasile, America Centrale, Etiopia e India si fondono esprimendo profumi di fiori, di miele di montagna e sapori di pere cotte al forno con note di cioccolato fondente. Il retrogusto trasmette ricordi di orzo in un vortice di sapori che sfuma lentamente. Confezione in grani da 3 kg, macinato 250 g.
- **Blu Notte**: la decisa corposità e la fluida acidità fruttata riportano a essenze di agrumi maturi, spezie e cacao fondente. Retrogusto mielato. Confezione da 1 kg.
- **Oro Bar**: corposità tenace e sostanziosa. La media acidità esprime sapori che variano dal mandorlato al cacao, al marzapane. Confezione da 1 kg.
- **Extra Bar**: miscela ricca di vaporosa acidità. Ripercorre memorie di raffinato cioccolato fondente ed essenze di frutta candita. Confezione da 1 kg.
- **Blu**: consistenza vigorosa e raffinata. La tenue acidità evidenzia il cacao in purezza e si dissolve in fragranze di noce, pane biscottato e noccioline tostate. Confezione da 1 kg.
- **Azzurro**: miscela che si presenta densa come una crema al cioccolato sviluppando profumi di gianduia e nocciola. Confezione da 1 kg.
- **Argento**: carattere possente che non conosce acidità. Evidenzia sapori di pane tostato, confettura e profumi di cioccolato con un retrogusto leggermente speziato. Confezione da 1 kg.
- **Espresso Bio Fairtrade**: vincitore World Faritrade Challenge 2018. Confezione da 500 g.
- **Caffè macinati e monodose**: confezione da 250 g.

Ravasio Caffè
via Degli Artigiani 33 - 24060
Brusaporto (Bg) - Tel 035 681893
www.cafferavasio.it



Caffè Cagliari
Vocazione all'eccellenza da 110 anni



In occasione del suo 110° anniversario, Caffè Cagliari rinnova la presenza ad Host con una serie di novità dedicate al canale Horeca. Protagonista sarà Puro 44, la nuova miscela da agricoltura biologica per uso professionale.

Nata per soddisfare la crescente richiesta di prodotti di alta qualità, Puro 44 è la risposta alle esigenze dei consumatori più attenti e sensibili alle tematiche ambientali. La miscela è composta da origini 100% Arabica provenienti da pregiate piantagioni del Centro e Sud America e coltivate secondo gli standard dell'agricoltura biologica, sfruttando la naturale fertilità del terreno. Un blend raffinato, a basso contenuto di caffeina, che si distingue per suo il gusto dolce ed equilibrato. Un'intensa esplosione di aromi con spiccate note di cioccolato, caramello, miele e agrumi.



Puro 44 rispecchia pienamente la filosofia dell'azienda che, nel corso dei suoi 110 anni di storia, non ha mai rinunciato alla qualità come obiettivo finale, creando prodotti di eccellenza che nascono da un'autentica passione per il caffè e dal rispetto per la materia prima e la sua lavorazione.

L'attenta selezione di singole origini provenienti da piantagioni tra le più pregiate al mondo e la tostatura separata sono il punto di partenza di un attento processo produttivo che culmina con un confezionamento che realmente valorizza il prodotto. Le miscele Superoro ed Espresso Bar sono confezionate infatti con una speciale valvola monodirezionale ad alta pressione che trattiene gli aromi naturali del caffè appena tostato e permette la conservazione dei chicchi nella propria atmosfera originale. In questo modo le caratteristiche organolettiche della miscela si conservano intatte nel tempo, offrendo un risultato in tazza eccezionale.

Tra tradizione e innovazione, l'azienda modenese rimane fedele ai suoi valori ma con uno sguardo verso il futuro e le esigenze dei nuovi mercati. Tra le novità proposte ad Host, anche lo stand dedicato a Caffè Cagliari 10+ (pad. 22 - stand C04 C06), il sistema combinato macchina-capsula destinato alla ristorazione che permette di ottenere sempre un espresso di alta qualità. cod 62168

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it

Julius Meinl

Da 150 anni il caffè viennese emblema di passione e progresso



Una storia lunga più di 150 anni quella della torrefazione viennese. Cultura del caffè, oltre che tè ed infusi, che dal 1862 sono sinonimo di qualità in tutto il centro Europa e oggi anche nel mondo. Un'azienda ricca di storie che raccontano una produzione artigianale, la sostenibilità e la costante tensione all'eccellenza. Storie piene di passione e innovazione, dal chicco alla tazzina. Tecnologia e ricerca sono alla base dell'evoluzione del brand Julius Meinl, per creare novità come il concept The Originals, progetto creato all'insegna dell'artigianalità, sia per l'origine dei chicchi di caffè, sia presentando un'esperienza di prodotto unica.

Per le miscele destinate all'espresso, entrambe 100% Arabica, che guardano alla tradizione in modo innovativo, i Paesi sono identificati direttamente sul pack - dettaglio non trascurabile - per esprimere l'importanza delle radici nella creazione delle miscele: Nicaragua Jinotega, Guatemala Antigua, India Malabar, Brazil Alta Mogiana, Ethiopia Sidamo, Tanzania Kilimanjaro e Costa Rica.

Vienna XVI Blend è una miscela che richiama note classiche dell'espresso con tostatura media e aromi di cioccolato fondente, nocciola e fiori, dal gusto rotondo e bilanciato. Red Door, invece, è dedicato agli amanti degli aromi fruttati, che grazie ad una tostatura più chiara esprime il carattere speziato. L'aroma viene enfatizzato da materiali dedicati, relativi al brewing e al servizio, con una macchina d'eccezione dell'azienda La Marzocco, tutto per garantire un'esperienza unica e storie ricche di ispirazione che raccontano le piantagioni di caffè da cui provengono le miscele Julius Meinl.

Inoltre The Originals propone Specialty Coffee dedicati alle singole origini stagionali. L'ultimo arrivato è l'Ethiopia Yirgacheffe, un caffè monorigine dai sentori dolci e fruttati perfetto per estrazioni in filtro, V60 o Aeropress.

Il progetto The Originals presenta caffè pregiati e specialità che si inseriscono nella "Third Wave" del caffè, dove ogni passaggio ci racconta un viaggio. Lo chef stellato del ristorante Imbuto di Lucca e volto tv Cristiano Tomei ha scelto le due miscele Julius Meinl The Originals permanenti - Vienna XVI e Red Door - per i suoi ristoranti a Lucca, dove presenta piatti innovativi ma allo stesso tempo legati alla tradizione italiana.

La tecnologia è un elemento chiave anche per il famoso 1862 Premium, un caffè presentato in un'elegante campana rossa a forma di fez, ormai icona del Brand Julius Meinl, divisa in tre scompartimenti a tenuta stagna per preservare la miscela 100% Arabica. cod 62211

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077 Altavilla Vicentina (Vi) - Tel 0444 334411
www.meinl.it







Kimbo nel fuori casa

Nuove linee per bar e ristoranti

Kimbo, simbolo del caffè italiano e ambasciatore della tradizione napoletana dell'espresso nel mondo, partecipa anche quest'anno alla fiera Host, con uno stand di oltre 180 mq. Lo stand sarà composto da differenti aree che racconteranno l'ampia gamma per il mondo del fuori casa, a cui Kimbo riserva da sempre grande attenzione, offrendo un prodotto di alta qualità accompagnato da una proposta di servizio impeccabile, in grado di trasformare la degustazione del caffè in un'esperienza di puro piacere.

In primis l'area dedicata all'espresso, dove sarà possibile degustare tutte le 15 miscele Kimbo dedicate alla linea bar, caratterizzate da origini selezionate in oltre 20 Paesi della fascia tropicale e da diversi profili di tostatura, per soddisfare una clientela esigente e appassionata, amante dell'eccellenza italiana nel mondo. Ci sarà un'area dedicata al mondo della ristorazione in cui sarà esposto il Sistema a capsule Flexicup, studiato per garantire un caffè espresso di altissima qualità in ristoranti e bar con un consumo medio-basso di caffè in termini di volume.

L'area Bio proporrà miscele fortemente orientate alla sostenibilità, come Kimbo Bio Organic Fairtrade, un esclusivo blend coltivato nelle migliori piantagioni biologiche del mondo come il Nicaragua, il Perù, l'India e la Tanzania e che vanta contemporaneamente le certificazioni Bio Organic e Fairtrade.

Nel corso della manifestazione saranno presentate anche le ultime novità, fra cui la nuova linea di bevande calde in capsule compatibili con le macchine Nescafè Dolce Gusto, pensate per una pausa di gusto e benessere, 8 bevande senza glutine, senza lattosio, senza grassi idrogenati e senza Ogm. A questa si aggiunge la linea Kimbo Espresso Elite, top di gamma dell'offerta dedicata ai professionisti, che si arricchisce con due miscele in latta da 1 kg. Un nuovo formato che consentirà di poter utilizzare la linea di pregio Kimbo anche nei locali con consumi ridotti di caffè, garantendo la perfetta conservazione delle qualità organolettiche del prodotto.

Infine è prevista un'area dedicata ai clienti con un bancone che farà da scenario alle numerose degustazioni e interessanti masterclass con ospiti di livello nell'ambito bar e ristorazione.

cod 62599

Kimbo
via Appia km 22,648 - 80017 Melito di Napoli (Na) - Tel 081 7011200
www.kimbo.it

Gaudianello è "Prestige" anche in formato 50 ml



Acqua che identifica il gusto mediterraneo, Gaudianello accresce i suoi consensi fra i ristoratori in tutta Italia e presenta la nuova bottiglia Prestige da 50 ml in Pet dedicata al canale Horeca. Se nelle regioni meridionali Gaudianello è una consolidata tradizione di qualità, in molte altre regioni si sta dimostrando una piacevole scoperta per molti ristoratori, che verificano ogni giorno nei loro locali la soddisfazione della clientela per un'acqua dalle caratteristiche uniche. Si tratta infatti della effervescente naturale con il più alto grado di effervescenza fra tutte le acque di questa categoria, con 2.900 mg di anidride carbonica per litro. Una caratteristica che scaturisce dalla sua origine.

Nasce in Basilicata, la sua fonte è sul monte Vulture (1.326 metri), un vulcano inattivo da migliaia di anni collocato in un ambiente naturale incontaminato, ricco di boschi e lontano da insediamenti urbani.

La società Acque Minerali d'Italia, a cui il brand Gaudianello appartiene, favorisce la tutela di questo bacino naturale con incentivi alle imprese rurali che utilizzano agricoltura biologica. L'effervescenza vulcanica rende l'acqua particolarmente gustosa, grazie all'equilibrio dei sali minerali contenuti, apprezzata anche dai più esigenti appassionati di buona tavola.

Gaudianello è indicata per accompagnare la migliore cucina italiana. Per questo motivo Acque Minerali d'Italia cura molto la qualità del suo packaging. Alla ristorazione è riservata la bottiglia Prestige da 75 cl in vetro caratterizzata da una preziosa etichetta metallizzata. Inoltre Gaudianello si propone al mercato con diverse altre proposte di formati e soluzioni, in vetro e in Pet. Per quanto riguarda il vetro, recentemente è stata presentata una bottiglia da 1 litro (vetro bianco a rendere) con tappo vite.

L'impegno che distingue Acque Minerali d'Italia nella valorizzazione del Pet in ambito Horeca si nota anche nel caso di Gaudianello, con la specifica gamma Prestige Pet. Alla bottiglia da 1 litro si affianca ora la bottiglia da 50 ml, con le stesse caratteristiche di stile e immagine. Si viene quindi a creare un coordinamento utile in tutti gli ambiti della ristorazione.

Acque Minerali d'Italia consiglia al ristoratore di proporre Gaudianello effervescente naturale insieme con l'acqua "Leggera", oligominerale naturale (fonte Ninfa), sempre imbottigliata nello stabilimento di Melfi (in vetro e in Pet), in sintonia con la tradizione delle rinomate e antiche (1890) fonti di Monticchio in Basilicata. L'abbinamento è ottimale, in quanto Leggera - come dice il suo nome - è un'acqua molto equilibrata, capace di armonizzarsi bene con ogni ricetta, sia essa una pizza o un delicato piatto di pesce. cod 62350

Acque Minerali d'Italia
via Inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444 - www.acquemineraliditalia.it

Nocera Umbra Fonti Storiche

La tradizione orientata al futuro

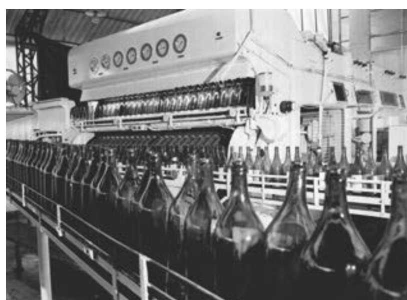
Tra i principali operatori nell'imbottigliamento, produzione e distribuzione di acque minerali naturali e soft drink, il Gruppo SEM-Sorgenti Emiliane Modena opera attraverso 4 stabilimenti e 10 centri logistici. Un universo composto da Sem (Emilia), Nuova Samicer (Emilia), Acqua Clavdia (Lazio) e Nocera Umbra Fonti Storiche (Umbria), azienda che nel 2019 festeggia i 125 anni di attività. «Le celebrazioni - racconta il direttore generale **Nadia Marasca** - hanno coinciso con il lancio, per l'acqua minerale naturale "Angelica", dei nuovi formati in Pet da 0,5 litri e da 1 litro e del restyling delle etichette per quelli in vetro da 0,75 litri e da 1 litro, naturale e frizzante». Angelica è un brand di riferimento per il canale ristorazione e rappresenta una quota del 25% della produzione dell'azienda, che si attesta sui 130 milioni di bottiglie l'anno.

Nocera Umbra Fonti Storiche è una realtà di peso sul mercato. Le acque minerali naturale Angelica e Flaminia sono oligominerali dall'equilibrato contenuto di sali, che sgorgano microbiologicamente pure sull'Appennino Umbro a un'altitudine di 605 metri slm.



«Siamo un'azienda immersa nella storia - aggiunge Marasca - festeggiamo oggi i 125 anni, ma siamo in costante evoluzione. La tecnologia e gli impianti di imbottigliamento sono di ultima generazione». Come dire, si viaggia nel futuro mantenendo ben salda un'identità definita dal tempo e dall'esperienza.





Punti di forza apprezzati dall'Horeca. «Per la ristorazione - spiega Marasca - sono fondamentali la disponibilità di prodotto e la distribuzione in tempi celeri. Gli operatori spesso non possono contare su uno spazio sufficiente per lo stoccaggio delle bottiglie. Il nostro ampio magazzino e la velocità di consegna risolvono il problema». Una strategia commerciale così orientata al servizio che ha previsto anche la realizzazione di una linea dedicata in vetro a perdere. cod 62441

Gruppo SEM
via Paolo Borsellino 3 - 41057
Spilamberto (Mo) - Tel 059 7570650
www.grupposem.it

Il "Professore degli amari" sceglie Underberg

Un amaro unico e pregiato con 170 anni di storia alle spalle. Le origini di questo bitter alle erbe risalgono infatti al 1846 per volere del capostipite dell'omonima famiglia, sir Hubert Underberg. La speciale ricetta, ancora oggi segretamente custodita, deriva dalla meticolosa selezione di 43 erbe aromatiche provenienti da tutto il mondo.

Il processo di lavorazione, anch'esso gelosamente custodito, permette di estrarre delicatamente dalle erbe selezionate le preziose sostanze attive e aromatiche e le vitamine naturali senza aggiunta di zuccheri. Il digestivo così ottenuto viene poi trasferito in botti di rovere sloveno e lasciato maturare per 9 mesi prima di essere confezionato.

Un processo che si ripete identico fin dalla sua elaborazione e che spiega il nome dell'azienda "Semper idem" (sempre lo stesso). Il risultato di questa lavorazione è un bitter alle erbe naturale (44% vol. alc.), privo di zuccheri aggiunti, senza glutine e certificato kosher, dal colore ambrato, che si presenta al naso con spiccate note erbacee, che ritornano anche al palato dove emergono, inoltre, importanti note balsamiche. Caratteristiche che ne fanno, innanzitutto, un eccellente digestivo, perfetto dunque da servire dopo un pasto o una cena, ma anche per essere degustato dopo il consumo di birra, in quanto proprio le sue proprietà digestive favoriscono l'assimilazione dei lieviti di queste bevande.

GINGER GOLDRUSH

- 50 ml bourbon Elijah Craig
- 15 ml Alpestre
- 22,5 ml succo di limone
- 7,5 ml fresh Ginger juice
- 22,5 ml sciroppo al miele
- Top Underberg

BLACK MAMBA

- 30 ml Abuelo 12 anni
- 30 ml Rum Venezuelano
- 22,5 ml sciroppo di orzata con arachidi salate
- 30 ml succo fresco di lime
- 15 ml Underberg

foto Van Hagen

L'inconfondibile marchio di Underberg è la bottiglia, che è scrupolosamente protetta dalla luce grazie all'originale carta di paglia che avvolge ogni confezione. Ogni bottiglia è esattamente 20 ml, ossia "la giusta quantità di benessere". Proprio grazie a questo innovativo packaging, nel tempo Underberg si è guadagnato il titolo di "unico amaro tascabile".

Le sue proprietà organolettiche gli hanno meritato anche l'attenzione dei bartender, in particolare dei cultori del "puro" gusto dell'amaro. L'impiego di Underberg in miscelazione è in costante ascesa, favorito anche dalla facilità con la quale si abbina a qualsiasi distillato. Troviamo Underberg nelle proposte di cocktail di **Matteo Zed**, il "Professore degli amari", bar manager del Marchese di Roma, il primo "amaro bar" d'Europa, e del The Court, l'esclusivo cocktail bar sulla terrazza dell'hotel Palazzo Manfredi di Roma.

Underberg vi aspetta a Roma Bar Show (23-24 settembre) presso lo stand OnestiGroup. cod 62407

OnestiGroup
via Toscana 5/7 - 29017 Fiorenzuola d'Arda (Pc) - Tel 0523 245511
www.onestigroup.com

Matteo Zed, Il Marchese di Roma



Giovani e alcol
L'Italia non sia il Paese dei balocchi



di *Gabriele Ancona*

L'estate turistica si è conclusa con qualche defezione per un calo di presenze tra il 10 e il 30% sulla media. Ma il Codacons fornisce dati confortanti: oltre 34 milioni di italiani sono partiti tra giugno e agosto.

Un esodo che, sempre secondo l'associazione per la difesa dei diritti dei consumatori, ha generato un giro d'affari complessivo di 25,4 miliardi di euro, +5% rispetto allo scorso anno. I punti di forza sono noti: mare, montagne, città d'arte e un'enogastronomia che rappresenta sempre più un volano per il turismo. Un polo di attrazione ormai consolidato che va promosso, sostenuto e controllato.

Per i giovani l'Italia è una sorta di "Paese dei balocchi" e il consumo di alcolici spesso rappresenta la ciliegina sulla torta. Certo, i giovani fanno il loro mestiere e l'esuberanza con il bicchiere in mano è nelle loro corde. Vanno quindi tutelati. Il nuovo Decreto Legge Sicurezza contiene il divieto di somministrare e vendere alcolici agli under 18, focalizzando l'attenzione anche sulla differenza tra somministrazione e vendita. L'articolo 100 del Tulps (Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza) limita però l'applicazione delle sanzioni in tema di orari agli esercizi muniti di autorizzazione di pubblica sicurezza, i pubblici esercizi, lasciando carta bianca a tutte le altre attività commerciali. Un minore lo è sempre, non in base a orario o a licenza. L'aspetto sanzionatorio andrebbe pertanto uniformato, se non altro per equità.

Questo per segnalare una piaga sociale che nel periodo estivo è molto evidente, ma che attraversa, pur con meno enfasi, tutte le stagioni. A fronte della stragrande maggioranza di operatori Horeca/commerciali che rispettano le regole e vedono i minorenni come dei figli, ve ne sono purtroppo tanti - basta guardarsi in giro - che hanno in testa solo il cassetto. Far finta di niente è comodo.

C'è bisogno di maggiore incisività sul territorio. Ci siamo abituati a perderci intorno a un asterisco assente sul menu di ristoranti dove la sicurezza alimentare è una certezza e non si affrontano con crescente determinazione il nodo minori-bevande alcoliche o il consumo, se non lo spaccio, di stupefacenti nell'orbita di locali pubblici. Ci si augura che il nuovo Governo metterà in campo un controllo sociale meno di facciata. La guerra fatua ai negozi di cannabis light lo rammenta e lo esige.

cod 62522

Colazione vietato saltarla!



La prima colazione? Un'abitudine consolidata per 9 italiani su 10, ma che di tanto in tanto viene messa in discussione, tanto che il 17% ritiene non sia un problema saltarla. Vediamo, in sei punti, cosa succede al nostro corpo se saltiamo la prima colazione.

● **Si è senza energie**. Dopo il digiuno notturno, quando le scorte di glucosio si stanno esaurendo, è importante ripristinarle con una buona prima colazione. La giornata può essere immaginata come una gara di Formula uno per il nostro organismo, il cui serbatoio va riempito prima, al mattino, e non alla fine, alla sera. Il giusto mix per inziare la giornata con il piede giusto è composto da carboidrati, latte e frutta.

● **Si ingrassa**. Consumare la prima colazione aumenta il senso complessivo di sazietà, permettendo di controllare e ridurre la quantità totale di energia assunta nel corso della giornata.

● **Si è più nervosi**. Una buona prima colazione aiuta a migliorare l'umore: il dolce, caratteristico del nostro modo di mangiare al mattino, aumenta infatti la produzione di serotonina che ha un effetto calmante e antistress.

● **Più lenta l'attività cognitiva**. L'omissione della prima colazione riduce la capacità di concentrazione mentre, al contrario, un buon pasto permette una maggiore capacità di memoria, migliora il livello di attenzione, di ascolto e comprensione.

● **Meno prestanti nello sport**. Tra i molti italiani che praticano sport al mattino, il 7% non fa colazione né prima né dopo, mentre il 30% solo dopo l'attività fisica. Questo è un errore: la prima colazione consente infatti di ricostruire e ottimizzare le riserve glucidiche, epatiche e muscolari, fornendo all'organismo l'energia necessaria.

● **Fa male al cuore**. Consumata regolarmente e nelle giuste proporzioni, la colazione si associa ad un minor rischio di ipertensione ed eventi cardiovascolari. cod 61992

Rientro dalle vacanze Attenzione alla dispensa

● Tornare dalle ferie estive può nascondere insidie per il cibo lasciato a casa, in frigo o negli altri scomparti dedicati. Gli esperti consigliano di controllarlo prima di consumarlo per evitare intossicazioni. Una particolare attenzione deve essere riservata alla funzionalità del freezer e del congelatore per sincerarsi che non vi siano state interruzioni del funzionamento. Lo sviluppo di ghiaccio sulle confezioni esterne di surgelati o carne sta ad indicare che è avvenuta un'interruzione del freddo.
Dal frigo vanno eliminate le confezioni già aperte di latte, succhi o conserve come pure quelle di tonno e sottoli se l'olio non copre integralmente il prodotto. Anche le vaschette di yogurt che si presentano gonfie sono pericolose. Eliminare anche i salumi già affettati che presentano segni di ossidazione. Occhio all'eventuale sviluppo di muffe su formaggi o salumi. Prima di consumare un prodotto verificare la data di scadenza. Frutta e verdura devono essere controllate, eliminando pezzi avariati. Nelle confezioni già aperte la perdita di fragranza per biscotti o snack sta a significare l'assorbimento di umidità. Anche il portapane va controllato: residui o briciole possono aver portato formiche o scarafaggi. La presenza di insetti che si manifestano con larve o minuscole farfalline può riguardare anche le confezioni già aperte di riso o pasta. cod 62246



CANNOLO DI ORATA
CON SALMONE E ZUCCHINE SU CREMA DI CECI

WWW.IFSE.IT

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef **Stefania Bergantin**
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Orate	n.	2
Salmone Trancio	gr.	150
Zucchine	n.	1
Sale		q.b.

Per Vellutata di Ceci

Scalogno	n.	1
Olio Extra Vergine		q.b.
Rosmarino		q.b.
Sale e Pepe		q.b.
Panna		q.b.
Ceci Lessati	gr.	250

Per il crumble al nero di seppia

Farina 00	gr.	100
Zucchero	gr.	30
Farina di riso	gr.	50
Burro	gr.	180
Parmigiano	gr.	70
Nero di seppia	gr.	5
Tuorlo	gr.	10
Sale		q.b.

Procedimento

Pulire e sfilettare le orate. Su ogni filetto appoggiare un trancio di salmone largo 2 cm e un pezzo di zucchina precedentemente cotta a vapore. Salare e chiudere a cannolo avvolgendo il tutto in un foglio di pellicola trasparente avendo cura di sigillare le estremità. Cuocere a vapore per 10 minuti.

Per la Vellutata
Far soffriggere lo scalogno con un filo d'olio, unire i ceci, il rosmarino fresco, sale e pepe e cuocere per qualche minuto. Frullare il tutto e rimettere sulla fiamma aggiungendo o del brodo o della panna liquida fino a raggiungere la consistenza di una vellutata. Versare un mestolino di crema sul piatto di portata e adagiarvi sopra il cannolo di orata.

Per il crumble al nero di seppia
Amalgamare tutti gli ingredienti in una planetaria utilizzando l'apposito gancio, formare un panetto con il composto ottenuto, avvolgere in pellicola e abbattere in negativo. Grattugiare e porre in forno statico a 170° C per 8 minuti, spezzettare ulteriormente, salare in superficie e terminare la cottura per altri 3 minuti.



ei
eccellenzeitaliane

L'unica Scuola di Cucina in Italia
con il Riconoscimento di Eccellenza Italiana

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute





Saint-Rémy, in cucina con Scalia Prodotti locali all'Hotel de Tourrel

di *Alberto Lupini*

Nel cuore del piccolo paese di Provenza, al piano terra dell'albergo realizzato in una dimora del XVII secolo, un ristorante ha conquistato la stella grazie a una cucina del territorio. Si tratta del ristorante dell'Hotel de Tourrel, albergo a Saint-Rémy che vanta un mix riuscito tra eleganza ed accoglienza. Con l'arrivo della stella Michelin certamente potrà dirsi aumentata la pressione, allo stesso modo anche il numero dei clienti e le rispettive richieste. Tuttavia, il riconoscimento ha indubbiamente portato «anche un bel po' di fierezza», come ha puntualizzato il maitre Olivier Lamaison.

Il ristorante è il regno di **Jérémy Scalia**, un giovane chef con una buona esperienza alle spalle. La sua carta vincente è il territorio: prodotti regionali "pescati" da un repertorio "fresco e seducente", come puntualizza la Michelin nella motivazione che, in breve, l'ha spinta ad attribuire da pochi mesi la stella a questo locale. «Il nostro compito qui è valorizzare i prodotti della nostra regione. Dalla verdura alla frutta fino a carni come quelle dell'agnello e del toro. Il pesce ce lo procuriamo a Marsiglia - la Porta della Provenza. È un percorso lungo, certo, ma ne vale la pena» per garantire ai propri ospiti il meglio.

«Non mi sforzo di essere esotico. Puoi essere creativo senza essere sperimentale»: così si può riassumere il pensiero dello chef, utilizzando le stesse parole riportate da La Provence. È molto legato al suo territorio, Scalia, non esita a combinare prodotti della terra e del mare, perché nel complesso è quello che si trova in questa splendida regione, che quest'anno sta vivendo il suo Anno della Gastronomia. Tra i grandi prodotti del territorio circostante si annovera ad esempio l'olio Aoc del Moulin Castelas.

Ma non basta la cucina per soddisfare un'esigenza, per gratificare un cliente, per far sì che un'esperienza venga ricordata. Entra in gioco, in maniera parallela ma complementare, la sala, guidata dal maitre **Olivier Lamaison**, che forse meglio di chiunque vede la differenza tra gli ospiti prima e dopo la stella: «Da un punto di vista puramente organizzativo, la clientela è radicalmente cambiata, ha esigenze diverse. Da un punto di vista personale posso dire sia cambiata la mia soddisfazione, è cresciuta, perché faccio un lavoro che mi piace con persone che stimo».

Anche se la clientela può avere esigenze nuove, il rapporto tra questa e la sala è lo stesso: «Non siamo in un ristorante parigino - ha proseguito Lamaison - qui gli ospiti sono molto più rilassati, il clima è molto più disteso... In più abbiamo solo 18 coperti». Una sosta gourmet raffinata e gratificante anche per quei turisti venuti fino a Saint-Rémy per scoprire lo stile di vita tipicamente provenzale. cod 61995

Hôtel et Restaurant de Tourrel
5 Rue Carnot - 13210 Saint-Rémy-de-Provence, Francia
www.detourrel.com

L'anima della Camargue nei piatti creativi del Cicada

di *Alberto Lupini*

La Provenza è un luogo privilegiato per scoprire la cucina francese, tra ristoranti affermati da tempo e stelle Michelin appena nate, come quella dello chef **Christophe Chiavola**. Il ristorante si chiama Cicada, insignito dell'ambito riconoscimento nell'ultima edizione della Guida Rossa. Un locale gourmet a Paradou, che propone una cucina fresca e creativa, con un'inclinazione green e un invito costantemente sotteso e rivolto al pubblico: sperimentare nuovi orizzonti, rimanendo sempre in armonia con l'ambiente circostante: anche l'ambiente rispecchia questa filosofia, decorato in maniera tradizionale ma con un tocco moderno e una terrazza con vista sulle pianure di Crau.

Anche se Cicada si trova nel cuore della Provenza, lo chef Christophe Chiavola aggiunge a quel Dna del territorio qualche influsso asiatico e italiano. Rappresentativo e personale, a questo proposito, il piatto per lui più rappresentativo: il toro della Camargue accompagnato da un'ostrica, anch'essa della zona. «Un piatto a cavallo tra terra e mare, un piatto mio che racchiude comunque i prodotti tipici della Camargue».

Nella zona sono tanti i ristoranti che gli fanno "concorrenza" - tra questi un'altra stella Michelin appena nata, il ristorante dell'Hotel de Tourrel a Saint-Remy de Provence. Tuttavia per





Christophe Chiavola

Chiavola non si tratta di competizione: «I miei vicini non sono antagonisti, piuttosto colleghi, amici. Ognuno di noi, nonostante si trovi nella regione di Francia con il maggior numero di ristoranti stellati, riesce a crearsi un proprio Dna partendo dai prodotti che sceglie per la sua cucina. Insomma, ognuno fa il suo lavoro senza troppi problemi».

E i prodotti nelle vicinanze non mancano. Per quanto riguarda ad esempio l'olio, in zona c'è Castelas, il secondo frantoio più grande di Francia. Tutte eccellenze, tra produzioni e attività ristorative, che quest'anno hanno un motivo in più per valorizzarsi: il 2019 infatti è l'Anno della Gastronomia in Provenza. Proprio per questo motivo è tanta la clientela che passa di qui. Da Cicada «il 60% dei clienti sono francesi, il 40% stranieri. Una buona percentuale quest'ultima, specie perché insieme al servizio ristorante offriamo anche quello dell'hotel».

Se tra gli stranieri sono tanti i belgi, «gli italiani ci sono, ma non troppi. Ho un collega, Lorenzo, che lavora all'interno del ristorante, mi faccio dare una mano da lui quando abbiamo clientela dall'Italia. Spero aumentino col tempo».

cod 62417

Cicada, la Table du Hameau
285 Chemin de Bourgeac 13520 Paradou (Francia)
www.hameaudesbaux.com

Peter Brunel torna a casa
Ad Arco il suo locale gourmet


di Vittorina Fellin

Il cuoco è rientrato nel suo Trentino, dove ha aperto un ristorante gourmet a cui ha dato il suo nome, poco lontano dalle sponde del lago di Garda, dove a 28 anni guadagnò la prima stella Michelin a Villa Negri di Riva. Oggi la sua sfida, tutta personale, riparte da Arco, elegante cittadina ad una manciata di chilometri dalla più nota Riva del Garda, con il Peter Brunel Gourmet.

Un vezzo quello di averlo chiamato con il suo nome, o forse più semplicemente un modo per ricordarci che quelle stelle appuntate sulla casacca da chef, prima in Trentino e più tardi in Toscana, appartengono sempre a un fuoriclasse che non conosce stagioni. Oggi, passati i quaranta, lo chef della val di Fassa, dopo aver battuto le strade del mondo alla ricerca di esperienze e riconoscimenti, fa un passo in solitaria in grande stile.

L'ambiente sia interno che esterno del nuovo ristorante, alla cui progettazione ha partecipato attivamente lo stesso Brunel, si distingue subito per la raffinata disposizione degli arredi, minimalisti ma di grande eleganza. La sala si apre su uno spazio pulito e luminoso dove un bel giardino fa da sfondo ad un'ampia parete vetrata.

La proposta consta di un menu alla carta e due percorsi degustazione (da 110 e 120 euro). Il concept culinario è un connubio perfetto tra tradizione e innovazione, senza mai dimenticare che il tutto parte dagli ingredienti che formano ogni singolo piatto. Brunel non tradisce le sue origini, né i numerosi pellegrinaggi nelle cucine più importanti d'Europa. Dalla Toscana si porta la pappa al pomodoro, mentre dal lago di Garda il pesce d'acqua dolce e l'olio extravergine di oliva.





Per il lunch si può scegliere un'esperienza culinaria più veloce con un menu da 2 o 3 portate che coniuga il suo pensiero di velocità e qualità. La pasticceria è affidata ad una chef patissier d'eccezione come Loretta Fanella.

Brunel presiederà ai dessert più legati alla sperimentazione sul mondo vegetale, mentre Loretta Fanella, che con lo chef già collaborava a Borgo San Jacopo, metterà in carta le sue opere d'autore. Da una prima lettura della carta dei dessert si evince subito la raffinata mano di chi l'ha composta. I nomi evocano concetti e profumi e confermano la creatività dell'autore.

cod 62317

Peter Brunel ristorante gourmet
via Linfano 47 - 38062 Arco (Tn)
Tel 0464 076705
www.peterbrunel.com

Sul lago d'Iseo **Al Tram** non passa... di moda



di *Roberto Vitali*

A Sarnico, sul lago d'Iseo, il ristorante Al Tram, attivo dal 1951, è stato completamente ristrutturato dalla famiglia Plebani. Quattro sale da 20 a 100 posti. Qui era il capolinea della tranvia che a fine Ottocento univa Bergamo alla riva del lago d'Iseo, a Sarnico. Oggi il ristorante "Al Tram" è ancora un punto d'arrivo, un porto accogliente, ma per buongustai alla ricerca di una saporita cucina della tradizione. È dal 1951 che la famiglia Plebani gestisce questo locale, ampliato ed abbellito costantemente negli anni. L'ultima ristrutturazione degli ampi spazi interni è stata portata a termine da poche settimane. Alla sala principale già ristrutturata alcuni anni fa, si sono aggiunte altre tre sale di diversa capienza, da 20 a 100 posti, tutte arredate con eleganza. Senza dimenticare la terrazza esterna ombreggiata da un secolare glicine.

Quadri d'autore alle pareti, tendaggi, luci e arredi eleganti vanno di pari passo con l'esecuzione e la presentazione dei piatti, frutto di costante ricerca e attenzione, grazie alla personalità e alla preparazione professionale che i fratelli Franco e Marco Plebani, con le rispettive mogli Chiara e Michela, hanno ereditato da mamma Mariella. In cucina lavora sodo lo staff di quattro cuochi: gli chef Giovanni Brioschi e James Saviotti, con lo "storico" Piero Gallinelli, in servizio dal 1976. In sala Mario Capretti, anche lui in servizio qui da 40 anni, mette tutti a loro agio con simpatia e comunicativa.

Al Tram offre la possibilità di gustare piatti ben curati della migliore tradizione lombarda e mediterranea (pesce di lago e di mare, ma anche ottime carni, oltre alla pasta fatta in casa, ai tradizionali casoncelli bergamaschi, ai dessert), il tutto in ambienti diversi a seconda delle esigenze, dalla saletta intima con camino alla sala centrale per un centinaio di ospiti. Il menu alla carta non è lunghissimo ma vario, tre i menu degustazione: il "Piccolo menu tradizionale", il "Menu tipico Sebino" e il "Menu classico Tram" con prezzi che vanno da 32 a 50 euro.

Per i vini, si dà ovviamente precedenza a quelli prodotti nei vigneti della azienda Il Calepino, sulle sponde dell'Oglio, a Castelli Calepio, una ventina di ettari vitati di proprietà della stessa famiglia Plebani. Qui, Angelo Plebani, padre degli attuali titolari, fu il primo in Bergamasca, nel 1978, a produrre le nobili bollicine dello spumante Metodo classico, quel Calepino Brut, Non Dosato, Rosé e Riserva Fra Ambrogio oggi largamente conosciuto e apprezzato. cod 62523

Al Tram
via Roma 1 - 24067 Sarnico (Bg)
Tel 035 910117 - www.ristorantealtram.it

Bolle di Pentole Agnelli Ristorante e showroom alle porte di Bergamo

di *Roberto Vitali*

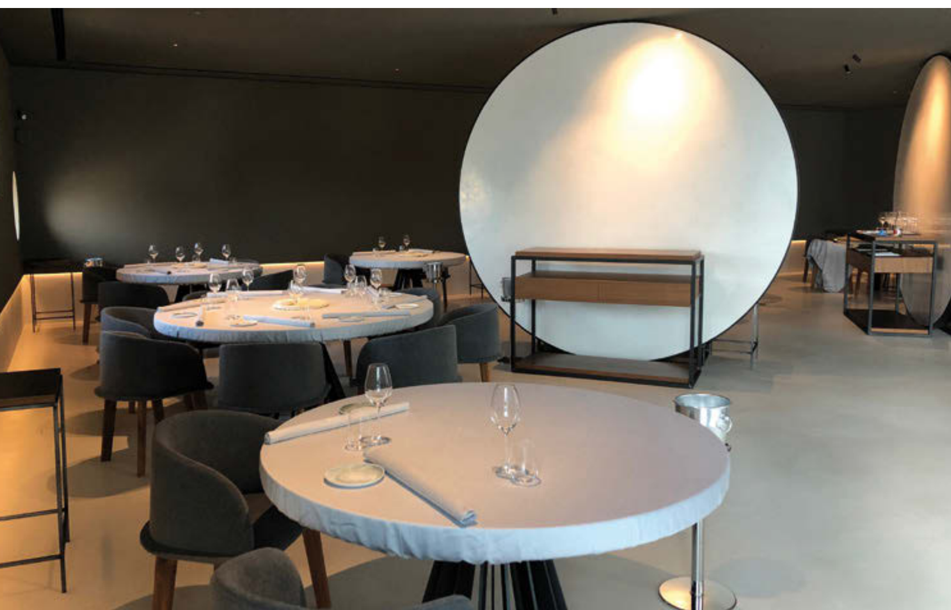
Nuovo showroom e nuovo ristorante per l'azienda bergamasca specializzata nella produzione di strumenti di cottura. La location si è trasferita dalla nascosta via Madonna alla trafficata via Provinciale per Dalmine, sempre a Lallio. Al piano superiore della nuova palazzina che ha preso il posto di un vecchio capannone, ha aperto, il 4 luglio scorso, un nuovo ristorante voluto da cinque soci con a capo la famiglia Agnelli. Il nome scelto è "Bolle", che ben rispecchia la spumeggiante attività che distingue dal 1907 l'azienda. Il numero di posti disponibili è stato volutamente limitato a 35-40.

«È un impegno economico - afferma **Angelo Agnelli**, amministratore delegato di Pentole Agnelli - dettato dalla volontà di cinque amici di mettersi insieme per fare qualcosa di nuovo nel mondo della ristorazione e dell'enogastronomia». Un socio importante - perché il successo dell'iniziativa dipenderà molto da lui - è lo chef **Filippo Cammarata**, 36 anni, nato a Ponte San Pietro (Bg) da genitori siciliani, diplomato all'Alberghiero di San Pellegrino, con esperienze in diversi locali di successo in Italia e all'estero.

«La cucina di Cammarata - prosegue Agnelli - è una fusione tra le sue origini siciliane e la sua esperienza nella nostra provincia. Una cucina legata strettamente alla stagionalità e al rispetto delle materie prime. Il locale rimane aperto a pranzo e cena, chiuso il sabato a pranzo e la domenica». Le linee di cucina sono dunque dettate dal giovane e ambizioso chef, per anni alla guida della cucina del ristorante Cece e Simo e di Love Banqueting, due affermate realtà bergamasche. Negli ultimi due anni ha inoltre maturato esperienze significative nelle cucine dei migliori pluristellati d'Italia, Massimo Bottura e Niko Romito, in primis. Significativa anche l'esperienza con il peruviano Virgilio Martinez.



Filippo Cammarata



La firma degli ambienti è di Marco Acerbis, architetto bergamasco, che ha scelto forme avveniristiche: un edificio a cubo, ampio parcheggio, sala da pranzo ariosa con ambienti separati secondo le esigenze dei commensali, impreziosita da luci mirate e da enormi dischi metallici girevoli (le bolle). In sala il maître e sommelier Andrea Zamblera. Al piano terra, il nuovo showroom con tutta la produzione di Pentole Agnelli. cod 61713

Bolle
via Provinciale 30 - 24044 Lallio (Bg)
Tel 035 0900208
www.bollerestaurant.com



TORINO EAT&DRINK

CUCINA TRA SARDEGNA E PIEMONTE AI FORNELLI CON ANGELO PIRAS

di *Piera Genta*

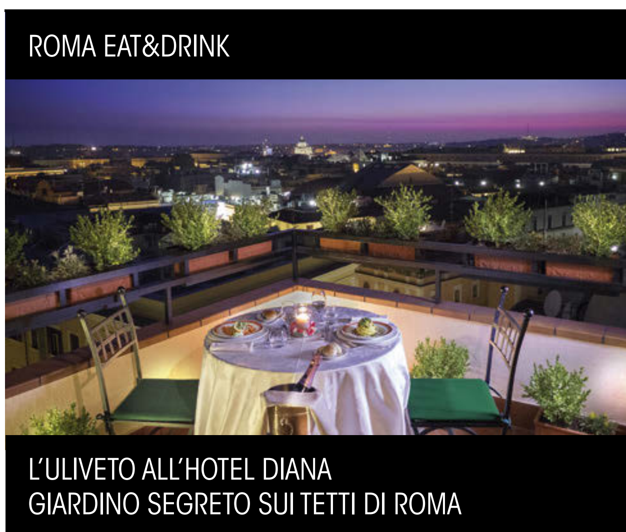
Centro storico di Chieri, Palazzo Bonaudo, una casa del 1400. È qui che si trova il Ristorante Sandomenico, elegante location con travi a vista. Precisamente nella sala un tempo dedicata alla tintura delle tele di fustagno blu, che hanno reso famosa nel Medioevo la cittadina torinese. 30 coperti, pochi tavoli ben distanziati, Angelo Piras ai fornelli e la moglie Rosita in sala. Ambiente accogliente, ricco di particolari unici come le sculture in vetro del maestro Silvio Vigliatura, un luogo dove ti senti subito a casa. La cucina strizza l'occhio alla natia Sardegna, ma dialoga con il Piemonte e fonde con sapiente maestria tradizione ed estro creativo dello chef, che si manifesta nei piatti di pesce.

Nel menu si trovano suggerimenti interessanti: oltre ai piatti alla carta, due proposte, una dedicata al territorio e una dettata dalla disponibilità del mercato per il pesce (rispettivamente a 45 e 50 euro). Il nostro consiglio è quello di lasciarsi guidare nella scelta da Angelo: non si sbaglia mai! Dal mercoledi al venerdi, su prenotazione, l'apericena a 18 euro.

Grappe Levi e annate storiche di Armagnac sono il preludio alla carta dei vini, ad una cantina che custodisce bottiglie provenienti da quasi tutto il mondo, con particolare attenzione alla produzione italiana. Bottiglie di formati e di annate spesso introvabili. Alcune preziose, altre rare, altre esclusive, una selezione da oltre vent'anni di grande passione. Non mancano bollicine e maison di Champagne. cod 62517

Ristorante Sandomenico
via San Domenico 2/B - 10023 Chieri (To) - Tel 011 9411864
web.tiscali.it/chieri/sandomenico

ROMA EAT&DRINK



L'ULIVETO ALL'HOTEL DIANA GIARDINO SEGRETO SUI TETTI DI ROMA

Il ristorante all'ultimo piano dell'hotel roof garden nella Capitale è la dimostrazione di come la ristorazione d'hotel abbia raggiunto alti livelli. Tanto più se si viene accolti nel verde di una terrazza con vista sui monumenti di Roma e con un bar dove gustare una buona selezione di cocktail.

La storia di quest'albergo è quella di quattro generazioni impegnate a valorizzarlo in relazione alla storia e alla cultura della città, anche a tavola. Ecco perché si è scelto, in questo ristorante, di proporre la vera tradizione romana e laziale senza tempo, attraverso le mani e le parole dei due chef di solida esperienza, Maria Antonietta e Alessandro.



di *Mariella Morosi*

Il menu, stagionale, propone piatti talvolta difficili da trovare nel fuori casa, come Spaghetti pomodoro e basilico o Gnocchetti di patate con zucchine, fiori di zucca o mandorle tostate. Un croccante Fritto misto alla romana è sempre un buon inizio, così come i Taglieri. Imperdibile il piatto classico dell'estate romana, il Pollo con i peperoni. Tra i secondi, Filetto di spigola farcito su crema di carote allo zenzero o Roast beef Vacche Grasse con senape, polvere di capperi e insalata di songino.

C'è attenzione al gluten free, anche nelle pizze e nei burger, e la carta dei dolci e quella dei gelati è una vera tentazione. Il tiramisù è il più scelto, ma sarebbe un peccato non provare il Semifreddo di ricotta romana ai frutti di bosco con lingue di gatto. La selezione di vini al calice è vasta, ben equilibrata anche quella di spumanti e Champagne. cod 62512

Hotel Diana Roof Garden
via Principe Amedeo 4 - 00185 Roma
Tel 06 478681 - www.hoteldianaroma.com

MILANO EAT&DRINK



CITTÀ VECCHIA, LA TRADIZIONE AL PASSO CON I TEMPI

di *Gabriele Ancona*

Ha aperto i battenti in sordina sul far dell'estate e si è subito posto all'attenzione del quartiere. Siamo a Milano in zona Darsena. Per il tifo indiavolato delle atlete di un'associazione di calcio femminile. Sempre schierate di fronte agli schermi al seguito delle Azzurre impegnate in Francia ai Mondiali. Una clientela che inaugura una tendenza che guarda al futuro in un locale che batte un'insegna antica, che si rifà alla tradizione della mescita meneghina: Città Vecchia-Trani de Adess.

Il termine Trani, parentesi per i non milanesi, storicamente identifica la tipica osteria dove si mesceva il vino che, appunto, veniva importato dalla cittadina pugliese, complice il fenomeno migratorio.

Città Vecchia, legno e mattoni crudi, si sviluppa su 200 mq per due piani collegati da una scala retrò in ferro battuto. Un caldo banco bar arreda e accoglie sette spine. L'antico al passo con i tempi è una risto-birreria-vineria con una settantina di coperti che serve hamburger e piatti caldi. Da segnalare La Donnaccia (costine di maiale glassate con salsa bbq, patatine fritte aromatizzate alle erbe), Il Bamboccione (salsiccia di Bra, tuorlo d'uovo, julienne di cavolo cappuccio con alici e aceto balsamico) o Il Questo Mondo (polpette di ceci, cipolle caramellate, melanzane grigliate). Ben quattro gli hamburger di Fassona. Uno per tutti: Il Tipo Strano, con aggiunta di melanzane grigliate, scamorza, 'nduja, cipolle caramellate. Ricette intense, da "trani de adess", che sposano un meltin pot di culture gastronomiche e una cantina nazionale di buon livello con proposte in caraffa, al calice (una scelta ampia e strutturata) e bottiglia. Sette, come accennato le birre alla spina: Lager, American Ipa, Golden Ale, Blanche, Belgian Blonde Ale, Irish Ale, più una a rotazione.

cod 62357

Città Vecchia - Trani de Adess
viale Gorizia 8 - 20144 Milano
Tel 349 6629207
cittavecchiamilano@gmail.com

PALERMO EAT&DRINK



AJA MOLA, PESCATO FRESCO A PALERMO

di *Gianni Paternò*

È il quarto ristorante che Franco Virga e Stefania Catania aprono nel centro storico, vicino al porticciolo turistico della Cala, nella stessa strada di Gagini gourmet, Bocum cocktail bar, e non lontano da Buatta, trattoria siciliana tradizionale. Aja Mola ha solo 32 posti, più altri 12 estivi in strada. Lo chef è Giuseppe Calvaruso che per anni ha lavorato negli altri locali.

Vi si va per godere del pesce freschissimo, niente carne, e per bere solo vini naturali, a fermentazione naturale, senza chimica e con pochissimi (o nessuno) solfiti aggiunti. Per distinguersi nella ristorazione marinara Franco propone una cucina gustosa e rispettosa della materia prima; garantisce la tracciabilità e l'origine del pescato che proviene dalle vicine marinerie. Un ambiente rustico, che fonde moderno ed antico.

Il menu cambia stagionalmente, ma molti sono i piatti proposti giornalmente a seconda del pescato. Una clientela che per metà è stanziale, a dimostrazione che non è una trattoria prettamente turistica e che i palermitani, che qualcosa di pesce fresco ne capiscono, la apprezzano.

Un menu che propone un numero non esagerato di pietanze. Tra i piatti di maggior successo: vari plateau con crostacei, crudità, ostriche, il cocktail di gamberi, la minestra di pasta risottata all'aragosta, lo spaghetto pizziato (rotto) ai tenerumi e gamberi, il pesce del giorno, i crudi, la zuppa di mare; lo stecco gelato ricoperto di cioccolato, il palermitano gelo di mellone (anguria, rigorosamente con 2 elle). cod 62570

Aja Mola Trattoria di Mare
via dei Cassari 39 - 90133 Palermo
Tel 091 7296599 - www.ajamolapalermo.it

UNA STELLA BRILLA SULLA VAL DI FASSA





di Leonardo Felician

Stefano Ghetta e Katia Weiss sono una coppia ben assortita: gestiscono con brio l'albergo Gran Mugon, un simpatico tre stelle di 29 camere dalla tipica forma di casa di montagna. Si trova a Tamion, un paese di poche case sulla collina sopra Vigo di Fassa (Tn). L'albergo risale al 1974 ed ha una sua clientela affezionata, perché in val di Fassa non contano le stelle, ma la calda ospitalità delle famiglie ladine che fanno vivere agli ospiti italiani e stranieri un'esperienza difficile da dimenticare.

Non contenti dei 60 coperti del ristorante dell'albergo, dal 2009 i titolari hanno destinato una sala a un ristorante gourmet con soli 5 tavoli. Si chiama L Chimpl, dal nome ladino di un uccellino del bosco, e già nel 2013 ha guadagnato una stella Michelin facendosi notare come uno dei migliori ristoranti del Trentino. cod 62334

Hotel Gran Mugon
strada de Tamion 3 - 38039 Vigo di Fassa (Tn) - Tel 0462 769108
www.hotelgranmugon.com

BENESSERE IN SARDEGNA SPA E PASSEGGIATE A CAVALLO





di Lucia Siliprandi

L' Horse Country Resort è il luogo ideale per chi ama una vacanza a contatto con la natura. Il complesso alberghiero, situato ad Arborea, nel golfo di Oristano, si estende su una superficie di 50 ettari di macchia mediterranea. Il contrasto di colori, che colpisce lo sguardo, spazia dall'azzurro cangiante del mare cristallino al verde intenso della lussureggiante vegetazione sino al giallo oro della sabbia. Le camere sono arredate in uno stile semplice con oggetti di artigianato sardo e, per coloro che scelgono la sistemazione negli eleganti villini con accesso diretto alla spiaggia, la privacy è assicurata.

Dedicata alla thalasso e all'algoterapia, la spa Poseidonya è dotata di tre piscine con acqua marina, bagno turco, sauna e cabine per i trattamenti. Il pacchetto "In forma in sella" della durata di una settimana favorisce il buonumore. Qui, grazie alla sinergia tra l'attività equestre e i trattamenti beauty, le passeggiate nella pineta e le nuotate in mare, la cellulite diminuisce e il tono muscolare aumenta. S'inizia dall'attività a cavallo: lezione alla corda "in sella western" e trotto leggero che crea una vibrazione adatta a riattivare la circolazione. Si continua poi nella spa con il percorso biomarino (vasche e idromassaggio), seguito dal trattamento lipoactive, un massaggio rassodante e rimodellante anticellulite e, infine, si applica una maschera nutriente. La bellezza viene dal mare con i trattamenti thalasso dall'effetto detox, che migliorano la circolazione sanguigna, eliminano le contratture muscolari e donano luminosità alla pelle. Ideale per l'ossigenazione dei tessuti lo scrub corpo idratante al sale marino, seguito dal percorso biomarino con sauna e bagno di vapore.

Per un corpo più snello suggerito l'Impacco di Poseidonya, dall'intenso effetto drenante. Elimina i liquidi in eccesso, alleggerisce le gambe e i punti critici il massaggio linfodrenante, mentre il trattamento viso reidratante profondo è perfetto per la pelle esposta al sole e al vento. cod 62519

Horse Country Resort
strada a Mare 24 n°27 - 09092 Arborea (Or) - Tel 0783 80500
www.horsecountry.it

OLIO E BASILICO, PIZZA D'ALTRI TEMPI IMPASTI DI QUALITÀ E TOPPING LOCALE



NAPOLI EAT&DRINK


di Vincenzo D'Antonio

Siamo poco distanti da Napoli, pressoché al punto d'intersezione tra la Regina Viarium delle gloriose consolari, l'Appia, con la Casilina. Cales, il nome antico di Calvi Risorta, ed è alle porte di Calvi Risorta che il prode Giacomo Garau (poco più che quarantenne), dalla moglie coadiuvato, conduce nel suo duplice ruolo di patron e pizzaiolo la sua pizzeria Olio e Basilico. Diplomato cuoco, principia la sua attività nella ristorazione e poi si lascia prendere dall'arte bianca, abbracciando il ramo della pizza. Già nel nome è evidente lo spirito che permea la mission di Giacomo: porre a base delle sue pizze, quale ne sia il ghiotto topping, l'essenza dei tocchi primordiali, un saggio back to basics che, ne siamo persuasi, diverrà trend in anno a venire al primo dissolversi delle esuberanti esposizioni mediatiche, talvolta di basso profilo, a cui pizzerie e pizzaioli sono sottoposti.

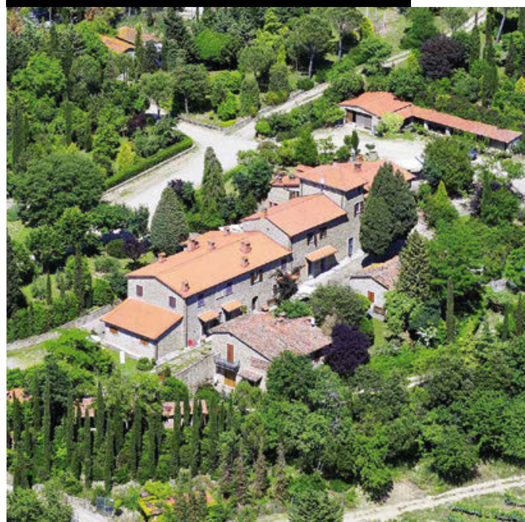
Giacomo Garau parte dall'impasto, di cui benissimo conosce le tecniche. Sovente, meticoloso il suo esperire, si cimenta con impasti basati su elementi diversi dalle macinazioni del grano: canapa e curcuma innanzitutto.

Di alta qualità gli ingredienti basilari reperiti in filiera corta prevalentemente in Campania. Imperdibile la Bufalina Dop, con Pomodoro San Marzano Dop e con la Mozzarella di Bufala Campana Dop, che viene immessa sul disco di pizza in uscita forno. Decisamente saporita con gustosi contrappunti di sapori, la Monaco, così denominata per la saliente presenza in topping del Provolone del Monaco Dop. Memorabile la Napoletana, con l'apporto sapido delle alici di Cetara.

Il locale è ampio, tavoli ben distanziati tra loro, in modalità molto più ristorante di classe che non pizzeria vociante; meritoria la competenza, il garbo e la gentilezza del personale di sala. Buone etichette di vini in prevalenza campani ed ottima scelta di birre, non banali. Conto modico in rapporto all'elevata qualità di quanto giunge in tavola. cod 62395

Olio e Basilico
via Alberto Bizzarri - 81042 Calvi Risorta (Ce) - Tel 0823 651288
www.pizzeriaolioebasilico.com

VINI E PRODOTTI TIPICI IN TAVOLA ALL'AGRITURISMO BUCCIA NERA



AGRIGUSTA


di Alessandro Maurilli

Nelle campagne di Arezzo, nel cuore della Toscana, le tre sorelle Anastasia, Roberta e Alessia Mancini conducono un'azienda vinicola che vanta origini secolari. Vino biologico alla base della produzione aziendale (il Chianti Docg tra i fiori all'occhiello), ma anche olio extravergine d'oliva. Da qualche anno in particolare l'attività dell'azienda ha guardato alla multifunzionalità, dando vita all'agriturismo realizzato nel corpo centrale della tenuta in un tradizionale casale in pietra da dove si può godere della vista della vallata aretina.

La sala degustazione è il luogo dove i vini di Buccia Nera si sposano con le eccellenze agroalimentari locali: qui, su prenotazione, si possono richiedere dei veri e propri percorsi enogastronomici alla scoperta dei prodotti aretini. cod 62379

Buccia Nera
località Campriano 10
52100 Arezzo - Tel 347 4065645
www.buccianera.it



BOLOGNA EAT&DRINK

LO STILE ARMANI DECLINATO AI FORNELLI

Dall'esordio parigino del 1998 del marchio Armani nel settore del "food and beverage" in questi 20 anni di attività il concept pioneristico uscito dalla inesauribile vena creativa di Giorgio Armani è stato declinato nelle più svariate accezioni, dal caffè al club, dal bar al ristorante, nelle città più glamour del mondo, da New York a Tokyo.
Se si esclude l'eccezione milanese, Bologna rappresenta l'unico luogo in Italia dove è presente l'Emporio Armani Caffè e Ristorante, doppio locale speculare che ha appena festeggiato i due anni di vita, in quella enclave griffata che è la Galleria Cavour. Tempo di un primo bilancio della gestione affidata all'estroso e professionale Alessio Malaguti.
Dall'arredamento minimal all'accoglienza in sala passando per l'impiattamento curato nel minimo dettaglio (*ça va sans dire*), tutto rispetta fedelmente i dettami previsti da "Re Giorgio" per il food & beverage.



di Giuseppe De Biasi

Il menu alterna omaggi alla tradizione locale come la Cotoletta alla bolognese o i Tortellini in brodo con "must" presenti in tutti i locali del gruppo come il Risotto Armani Milano o proposte originali di Malaguti come il tenerissimo Polpo saltato su soffice di patate, fagiolini, pomodori canditi, olive taggiasche, capperi fritti e porro croccante. Dolci da non sottovalutare, come la Bavarese ai 3 cioccolati. Carta dei vini curata da papà Francesco, sommelier di lungo corso ma soprattutto attento a cantine di qualità in Italia e all'estero. Cena di tre portate (vini esclusi) intorno ai 60 euro, mentre a pranzo si viaggia sui 25. cod 62362

Emporio Armani Ristorante
galleria Cavour 1/V - 40124 Bologna
Tel 051 268747
www.armani.com/restaurant



GLAM, NON IL SOLITO RISTORANTE
IL TOCCO DI BARTOLINI A VENEZIA

Se sei veneziano non ti viene in mente di andarci perché preferisci i locali collaudati. Se non sei di Venezia invece ci vai e ci ritorni perché sei un attento *fine dining lover*. Oppure sei un turista che ha la fortuna di alloggiare in una delle 18 camere e suite di Palazzo Venart, Luxury Hotel 5 stelle affacciato sul Canal Grande, palazzo cinquecentesco che ospita il Glam, uno degli 8 ristoranti di Enrico Bartolini, 7 stelle Michelin all'attivo sommando quelle dei suoi locali. Imprenditore e talent scout, Bartolini ha subito pensato di affidare la cucina al giovane Donato Ascani, classe 1987, che ripaga la sua fiducia con la conquista della meritatissima stella Michelin nel 2017.



di Giulia Marruccelli

Il menu firmato Bartolini con i suoi classici è un solido percorso che affianca quello del resident chef. Qui Ascani si cala nella cultura veneziana e, affrontando differenze e distanze rispetto al suo percorso esperienziale, fa sua Venezia con i suoi inimitabili tesori enogastronomici. La degustazione parte con una serie di antipasti che omaggiano sia la sua terra d'origine ("Noci puntarelle e alici") sia la laguna che l'ha accolto (tartellettte a forma di "fero da pròra" - il ferro di prua della gondola - al nero di seppia e caviale d'aringa).
La sua è una cucina d'istinto basata sì sulla spesa quotidiana, ma con l'impulso che diventa piatto, come nella dolce esplosione della "Granita wasabi, cozza e limone" o come la fredda seduzione di "Mandorla, liquirizia e fegato di seppia". Nei suoi piatti c'è il senso dell'armonia, come per gli "Asparagi dei Colli Euganei, uovo e birra", difficili da dimenticare. cod 61984

Ristorante Glam
Calle Tron 1961 - 30135 Venezia (Ve)
Tel 041 523 56 76 - www.palazzovenart.com

Trieste Coffee Experts

A settembre la 4ª edizione



Il summit biennale ideato dai fratelli Bazzara torna il 21 e 22 settembre con l'obiettivo di riunire i protagonisti del caffè e dare vita ad un momento di definizione e condivisione di strategie. Nella sede Bazzara a Trieste è tutto pronto per Trieste Coffee Experts, l'evento in cui ogni operatore diviene protagonista attivo del dibattito, illustrando idee per affrontare i cambiamenti del mercato.

Giunto alla quarta edizione, l'evento oltre a confermare il format di video-interviste agli esperti, divenute un efficace strumento per divulgare la cultura del caffè di qualità, aprirà nuovamente le porte della prima giornata a tutti i coffee lovers attraverso una diretta streaming trasmessa sul sito www.bazzara.it e su altri portali di settore che supportano l'iniziativa. La grande novità è invece il congresso che si terrà il giorno seguente nella splendida cornice del Savoia Excelsior Palace: prestigioso palazzo monumentale affacciato sul Golfo di Trieste. Entrambe le giornate sono riservate a coloro che hanno ricevuto l'invito formale a parteciparvi.

Sabato 21 settembre le tematiche del summit verranno affrontate sotto il cappello "Coffee Destiny": Mauro Bazzara, Cosimo Libardo (Carimali), Sergio Barbarisi (Bwt) e Andrea Lattuada (9Bar) porteranno all'attenzione della platea le considerazioni su quella che sembra potersi definire la Fourth Wave del caffè. Giorgio Grasso (Arc), Luigi Odello (Iiac) e Max Fabian (Demus) poi ci guideranno in un viaggio che attraverserà ogni stanza dell'universo sensoriale e, infine, a parlare di "sostenibilità", "contaminazione" e "aggregazione" saranno chiamati Andrej Godina (Umami Area), Francesco Sanapo (Miglior assaggiatore italiano di caffè all'ultimo Sigep), Michele Cannone (Lavazza) e Luigi Morello (Gruppo Cimbali).

Domenica 22 settembre invece si terrà il congresso "Coffee 4.0", un titolo evocativo che rappresenta il tema centrale della giornata, ovvero l'evoluzione tecnologica nell'industria del caffè. IoT (internet of things); realtà aumentata; big data; cloud; smart fabric; sono termini che le aziende italiane non possono permettersi di ignorare. Termini che garantiranno un avvicinamento fra alcuni "anelli" da sempre troppo distanti nella Catena di valore. Ad alternarsi sul palco saranno i rappresentanti di Associazione Caffè Trieste e Gruppo Italiano Torrefattori Caffè; seguiti da Giuseppe Biffi (Siemens), Roberto Pedini (Ima Petroncini), Mauro Martinengo (Opem), Luigi Morello (Gruppo Cimbali) e dall'importante intervento conclusivo di Michele Cannone (Lavazza).

SETTEMBRE
Dal 21
al 22

cod 61001

Per informazioni:
www.bazzara.it/trieste-coffee-experts





Il turismo italiano è in flessione

Ma a Milano crescono le presenze

di *Alberto Lupini*

La crisi economica tanto negata dall'ex Governo giallo-verde ha mostrato la sua verità durante il periodo estivo. Il calo di presenze turistiche che avevamo già evidenziato a inizio agosto non ha dato segnali di inversione di tendenza nella settimana "clou" di Ferragosto, quella da tutto esaurito, per intenderci. Anzi. Dai gestori di impianti balneari a quelli degli impianti o di risalita in montagna, dai ristoratori alle biglietterie dei musei, le indicazioni sono di segno rosso, con cali più o meno accentuati a seconda delle località. Si parla ormai di riduzioni dal 10 al 30% delle presenze come media stagionale consolidata.



Il minor reddito degli italiani, alle prese con aumenti delle tasse e una frenata del Pil, si è sommato ad analoghe situazioni di difficoltà di alcuni Paesi europei, tanto che molti stranieri hanno, come noto, scelto altre spiagge del Mediterraneo perché meno costose. E del resto basterebbe un caso per tutti: la Sardegna, regione che dovrebbe essere al top per la qualità della sua offerta (dalle coste alle montagne), è diventata quasi irraggiungibile per tante famiglie: solo di traghetto si paga quanto una settimana in hotel, viaggio compreso, in Croazia, in Tunisia, in Grecia o alle Baleari.

In questa situazione generalizzata da codice giallo, ci sono peraltro situazioni che stupiscono chi non è un addetto ai lavori. Pensiamo a Milano, sempre più meta di un turismo internazionale. Il Veneto e la Toscana perdono turisti tedeschi, ma il capoluogo lombardo fa il pieno di cinesi, russi e, soprattutto, di arabi, tornati alla grande a riempire anche ad agosto tutti gli hotel del centro.

Si tratta di visitatori che rappresentano la fascia alta del mercato e che frequentato alberghi a 5 stelle e case di Airbnb e che mediamente spendono in acquisti vari almeno 2.500 euro per intenderci. Moda, designer, shopping, cultura e ristorazione sono il poker d'assi di una città che sull'incoming



ha puntato non poche risorse. E che Milano, città degli affari e dell'industria per antonomasia, abbia un assessore al Turismo, non è certo casuale in questa prospettiva.

E non è ininfluente l'immagine di efficienza dei servizi pubblici, dalle metropolitane ai taxi, dai pronto soccorso ai treni, che la città offre al mondo. Un esempio che fa impallidire qualunque confronto con Roma che sul piano del turismo non dovrebbe avere competitor al mondo. Fra ciò che distingue la città, non a caso c'è l'offerta di una ristorazione che è la più varia ed avanzata in Italia, nonché quella più inclusiva in linea con quello che è il clima sociale a Milano. A rafforzare questa vero asso sono anche i controlli del Comune e di altre istituzioni che, anche se ci sarebbe ancora molto da fare, sono fra i più efficaci e capillari d'Italia.

Ciò non significa che mangiare in un locale milanese sia sempre sicuro al 100% (c'è tutta una fascia di locali etnici che andrebbero controllati meglio), ma di sicuro la ristorazione milanese è quella più monitorata in Italia. E questo è noto anche all'estero, soprattutto nelle fasce più sensibili ai temi della sostenibilità. Un modello virtuoso che, pur con tutti i necessari adattamenti, andrebbe adottato da molte località. cod 62257

Spiagge senza plastica ed ecohotel Piace il turismo green

● L'Enit-Agenzia nazionale del turismo promuove il Belpaese che soprattutto nell'estate 2019 ha attuato politiche di sostenibilità ambientale meritevoli e capaci di incassare il gradimento dei turisti. La scelta ecologica passa attraverso le strutture alberghiere, ma anche da veicoli, coste e locali di divertimento.
Più di 20 spiagge senza fumo e plastica, ben 385 Bandiere Blu che attestano la qualità delle nostre coste, il 4,6% in più rispetto al 2018. Centinaia le iniziative regionali a tutela di territori, parchi naturali e riserve marine. Ad esempio, la Valle d'Aosta, sempre più carbon-free, con il progetto Alpine Green Experience propone itinerari green da percorrere con auto elettriche ricaricabili. L'Alto Adige propone passeggiate e laboratori in 7 parchi naturali, 18 comuni certificati ComuniClima e 10mila case certificate CasaClima. Emilia-Romagna con il primato per il più alto numero di Eco-Spiagge Legambiente; il mare della regione, tra l'altro, è risultato "eccellente" in 88 località su 97. Cammini a piedi prediletti nella regione Marche, che per valorizzare il cluster bike ha una piattaforma, www.marcheoutdoor.it, e un progetto, "Marche Rebirth", e strizza l'occhio all'ambiente con la campagna di comunicazione #spiaggesenzafiltro. Anche il Friuli-Venezia Giulia ha potenziato il turismo slow con il progetto Interreg Italia-Austria WalkArt, con 8 itinerari sulle vie del pellegrinaggio. La Sicilia ha aderito al progetto "Consume Less" per ridurre sprechi e rifiuti. Toscana prima regione d'Italia plastic free con 900 stabilimenti balneari. L'Abruzzo ha lanciato un progetto pilota con Legambiente e vari enti per creare green hub di collegamento sul litorale. Altro eco-traguardo è in Veneto con Bibione, la prima spiaggia italiana "smoke free". cod 62587



STAY TUNED!









WhatsApp

Telegram

Le ultime news sul tuo smartphone

IaT ora su WhatsApp e Telegram

Italiaatavola.net, che è stata la prima testata a pubblicare un quotidiano online di enogastronomia e turismo e che attualmente è l'unica a trasmettere un tg quotidiano in diretta su tutti i social, **IaT Live News**, ora è anche il primo sito di informazione specializzata del nostro settore a sperimentare **WhatsApp** e **Telegram** come mezzi di diffusione delle notizie.

Un nuovo canale per essere sempre aggiornati sulle breaking news. Italia a Tavola ora ti segue ovunque con le principali notizie di enogastronomia e turismo direttamente sul tuo smartphone tramite le due popolari app di messaggistica: le nostre news e i nostri video, molti dei quali in diretta, ora sono disponibili anche su WhatsApp e Telegram. Canali ancora più tempestivi e totalmente gratuiti (e con tutela assoluta della privacy), per restare sempre aggiornato. E questo dopo essere già attivi su Facebook, Twitter, Instagram, Flipboard, Linkedin, Twitch e Pinterest.

Attivare il servizio è facilissimo! Basta seguire le procedure spiegate qui di seguito. *Per altre informazioni cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo* 61539.

Su WhatsApp la sintesi delle news più importanti della giornata

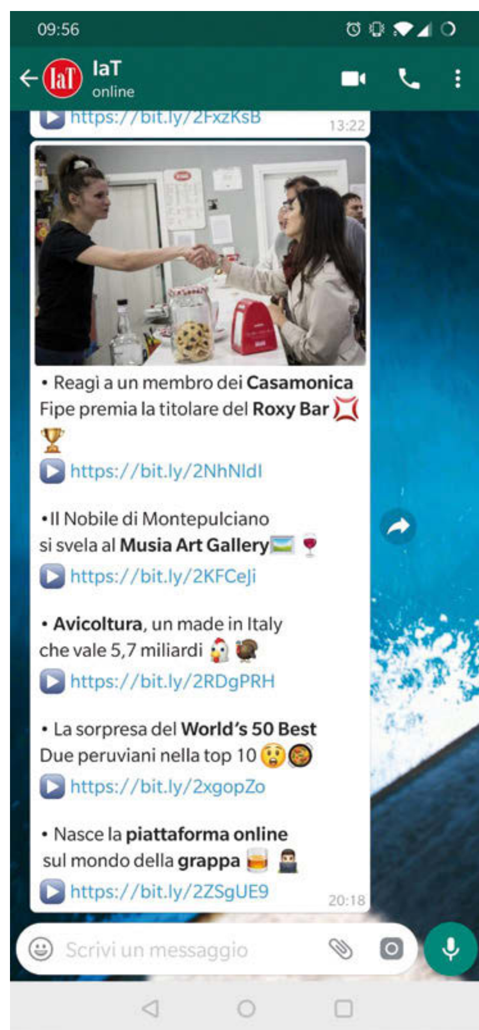
Riceverai una volta al giorno la sintesi delle principali notizie e dei video pubblicati su **www.italiaatavola.net**.
E se non vorrai più ricevere gli aggiornamenti, ti basterà in qualsiasi momento scrivere "Stop" nella chat di WhatsApp. Il servizio è TOTALMENTE GRATUITO: per l'uso saranno addebitati solo i normali costi di connessione del tuo contratto.

Su Telegram in tempo reale gli editoriali e le news in Primo Piano

Riceverai gli articoli in Primo Piano e gli editoriali non appena vengono pubblicati. Se non vuoi ricevere le notifiche puoi silenziare il canale e leggerle con comodo quando apri Telegram; se non vuoi ricevere più nessun aggiornamento puoi in qualsiasi momento lasciare il canale. Anche in questo caso il servizio è TOTALMENTE GRATUITO: per l'uso saranno addebitati solo i normali costi di connessione del tuo contratto.

Niente spam e nessun costo aggiuntivo da parte nostra: le notifiche riguardano soltanto le notizie più importanti e sono totalmente gratuite. E allora... stay tuned! Resta aggiornato con noi col sistema più tempestivo che ci sia!





Per **WhatsApp** basta cliccare sul pulsante rosso come questo a sinistra (che si trova sulla homepage di **italiaatavola.net**), e inviare il messaggio prescritto; dopo di che salvate il numero in rubrica e da quel momento riceverete le notizie. Per **Telegram** è sufficiente cliccare sul pulsante come quello in alto a destra, dopo di che cliccare su "Unisciti al canale".

L'alternativa su WhatsApp per attivare le notifiche di **italiaatavola.net** su qualunque smartphone è quella di inviare un messaggio con testo START al nostro numero +393518391052 e salvare il numero.

L'alternativa su Telegram invece è ancora piu semplice: nella sezione Chat basta cercare **italiaatavola** e, anche in questo caso, unirsi al canale.





ATTENZIONE: la privacy è tutelata perché su WhatsApp il tuo numero di telefono è anonimizzato e non richiediamo nessun dato anagrafico; su Telegram appare soltanto il nick con cui ti registri.

Edoardo Raspelli
L'addio a Melaverde
«Deluso, ma ho ancora voglia di tv»

Il giornalista milanese lo scorso agosto ha annunciatola decisione di abbandonare la trasmissione Mediaset che ha condotto per oltre 20 anni. «Mi hanno fatto capire che sarei stato troppo vecchio, ma la televisione mi piace e vorrei tornare per raccontare i veri ristoranti italiani», ci spiega **Edoardo Raspelli**, che nel 2014 vinse il Premio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola tra gli Opinion leader.



Un addio che fa male, una decisione presa con il cuore più che con la testa. Raspelli ha lasciato la conduzione di Melaverde rinunciando alle ultime 7 puntate che Mediaset gli avrebbe affidato il prossimo autunno, la metà di quelle che andranno in onda nell'intera stagione. Al suo posto, nelle altre 7, la produzione aveva già scelto di sostituirlo con Vincenzo Venuto, il conduttore che lo ha già rimpiazzato nei mesi scorsi. Per Raspelli sarebbe comunque stata l'ultima stagione alla guida del format che lo ha visto protagonista fin dalle primissime puntate, nel lontano 1998. «Si vede che si sono spaventati per qualche problemino di salute che ho avuto in primavera - dice - ora però sono più in salute di prima; ma il produttore, per giustificare l'alternanza con chi mi aveva sostituito nei mesi scorsi, dopo avermi genericamente parlato di "esigenze di produzione", mi ha accennato a una questione d'età».

> ***"Mi piacerebbe portare in tv lo slogan "Terra, Territorio e Tradizione", per raccontare, in pochi minuti, i ristoranti del territorio"***

Settant'anni appena compiuti, con la penna in mano da quando era poco più che adolescente, Raspelli è considerato uno dei padri dei giornalisti gastronomici. E di questa presa di posizione da parte di Mediaset non se ne fa una ragione: «Basta accendere la tv - aggiunge - per vedere quanti altri personaggi, molto più vecchi di me, stanno ancora lavorando. Melaverde è sempre stata una piccola grande squadra che, con pochi soldi, ha fatto cose enormi, siamo arrivati a percentuali di ascolto stratosferiche, pur con tutti i limiti di una trasmissione con un budget molto limitato».

Ma Raspelli parla anche di un possibile progetto per il futuro: «La gastronomia nei ristoranti italiani sta andando a sbattere, ormai si mangiano quasi ovunque le stesse cose. A me piacerebbe portare in tv lo slogan "Terra, Territorio e Tradizione" per raccontare i ristoranti del territorio, quelli veri, in cui sono andato a mangiare da inatteso cliente pagante». cod 62163

www.host.fieramilano.it





Equipment, Coffee and Food

41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

U.S. COMMERCIAL SERVICE
United States of America Department of Commerce

ufi
Approved Event

FIERA MILANO

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Veneto · Giulia Marruccelli · gmarruccelli@yahoo.it · 347 0452739
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Settembre 2019 · anno XXXIII · n. 272 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Nadia Afragola, Giovanni Angelucci, Valeria Annunziata, Giovanni Berera, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflinger, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Vittorina Fellin, Ezio Indiani, Ernesto Molteni, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Fulvio Raimondi, Marco Reitano, Enrico Rota, Giacomo Rubini, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi, Eros Teboni

Foto gettyimages® 2019 - Italia a Tavola

- Quotidiano online www.italiaatavola.net
- Mensile cartaceo
- Mensile digitale
- Le Newsletter settimanali
- La Web TV
- Social network con oltre 210.000 utenti
- IaT Live News il tg quotidiano in diretta social
- La selezione di notizie inviata gratuitamente su WhatsApp e Telegram
- La APP Italia a Tavola
- Gli aggregatori di notizie

SEGUICI SU:



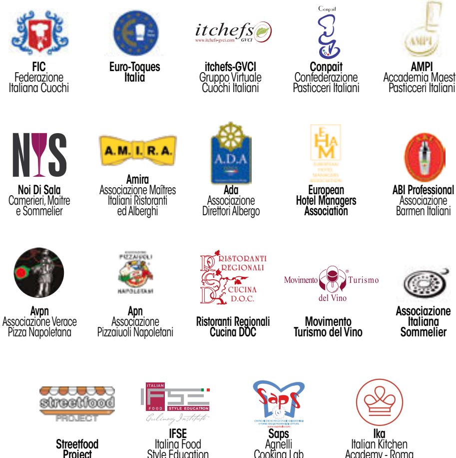




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 99,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 5 settembre 2019

Azienda associata



